

Lovacke šnicle (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg junecih šnicli
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- ulje
- 1 kašicica origano (po želji može i 2-3)
- lovorov list
- malo bibera
- malo brašna
- 2 čaše belog vina (po želji može i više)

Priprema

Šnicle oprati i ostaviti da se ocede, pa ih zaciniti suvim biljnim zacinom.

Zagrejati ulje u tiganj. U tanjir sipati brašno i po malo umociti šnicle. Zatim ih propržite sa obe strane u vrelom ulju.

Šnicle poreati u tepsiju, dodati origano preko njih, malo bibera i poreati lovorov list.

Sipati vodu u tiganj gde se pržilo meso i dodati belo vino. Ostaviti da se prokuva nekih 15 minuta i zatim preliti preko mesa.

Peci oko 40 minuta na 250 stepeni. Prijatno!!!