

# **Ekspres svinjske šnicle**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**šnicle
- **4**cena belog luka
- **3**glavice crnog luka
- zacin
- ulje

## **Priprema**

Izlupati šnicle pa utrljati 2 cena belog luka, uvaljati ih u brašno i pržiti. Na ulju u kom su se pržile dodati 2 cena iseckanog belog luka, iseckan crni luk, narendane krastavce, dodati zacine i naliti vodom da snicle ogreznu. Dinstati da sos bude kremast, a meso mekano. Pred sam kraj dodati pavlaku i još malo krckati. Služiti uz piru ili rižu.

## **Savet**