

Najukusnije šnicle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šnicli od svinjskog buta
- **1 glavica**crnog luka
- **150 g**slanine
- **150 g**kackavalja
- **100 g**majoneza
- **1** **čašak**kisele pavlake
- **400 ml**kisele vode

Priprema

Šnicle reati u jednu posudu, izmeu svake staviti zacín. Kada se poreaju prelití ih kiselom vodom tako da voda prekrije šnicle i ostaviti u frižideru da prenoce. Sutradan šnicle poreati u pouljenu vatrostalnu ciniju tako da prekriju dno.

Preko šnicli dodati secen crni luk.

Preko toga slanina isecena na tanko.

Preko kackavalj isecen na listove. Pa opet red šnicli. Staviti u unapred zagrejanu pecnicu da se pece na 200 C.

Umutiti pavlaku i majonez, dodati peršun i prelití jelo nakon pola sata pecenja. Vratiti u rernu i dopeci još 30 minuta. Prijatno.

Savet