

## **Lovacke šnicle (3)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**junecih šnicli
- **2 glavice**crnog luka
- **3-4 cen**abelog luka
- **3 kašike**brašna
- **500 ml**vode
- **po ukusu**so
- biber
- peršun

### **Priprema**

Šnicle izlupati i usoliti, zatim uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Izvadite šnicle na poseban tanjir i u to ulje u kome ste pržili šnicle propržite sitno iseckan crni i beli luk, a zatim dodajte 2 kašike brašna, upržite i nalijte vodu, i vratite šnicle i krckajte šnicle sat vremena na tihoj vatri.

### **Savet**