

Lovacke Šnicle



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6šnicli
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikaaleve paprike
- 2 cenabelog luka

Priprema

Meso maljem istanjiti ali ne previše. Posoliti. Potom sa svake strane uvaljati u brašno. U dublji tiganj staviti ulje ili mast za pečenje. Peci kratko meso sa jedne i druge strane. Zatim ga izvaditi. U ulje naseci sitno beli luk, dodati kašiku aleve paprike i biber po ukusu, kao i nekog drugog zacina po ukusu npr lorberov list. Zatim vratiti šnicle i preliteri vodom tako da one budu prekrivene, ali ne da plivaju. Poklopiti tiganj poklopcem, smanjiti vatru na ringli ilagano ih dinstati dok ne ispri veka kolicina vode u tiganju. Služiti uz pire ili peceni krompir.

Savet