

## **Lovacke šnicle**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**šnicli
- **1 manja glavicacrнog luka**
- **2 cešnjabelog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **malosoli i bibera**
- **seckaniperšunov list**
- **malo ulja**

### **Priprema**

Šnicle izlupati pa ih kratko propržiti na ulju. Izvaditi, smanjiti temperaturu pa dodati u to ulje sitno seckani crni luk i malo propržiti pa dodati kašiku brašna, biber, so i sitno seckani beli luk. Naliti cašom vode i kada pocne da vri vratiti šnicle u tiganj. Poklopiti i krckati na tihoj vatri, uz dodavanje vode po potrebi, dok šnicle ne omekšaju. Obično se služe uz pire krompir, ali ja sam ovaj put služila uz pomfrit.

### **Savet**