Milanske šnicle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **2 dl**soka od paradajza
- **2 dl**piva
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vode
- **2-3 cena**belog luka
- peršunov list
- bosiljak
- brašno
- so
- biber
- **1**jaje
- **2 kašike**pavlake

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, pa ih uvaljati u brašno. Beli luk sitno iseckati.

Tepsiju namazati uljem i staviti u rernu da se zagreje. U zagrejanu tepsiju redjati uvaljano meso.

U ciniju sipati, 2 dl soka od paradajza, 2 dl piva, 1 dl vode, so, biber, peršunov list, bosiljak i sitno seckani beli luk. Sjediniti sastojke i preliti meso. Staviti da se pece oko 40 minuta. Kada je meso gotovo, umutiti 1 jaje i 2 kašike pavlake, preliti meso i ostaviti da se zapece.

Savet

Sveži paradajz nije obavezan.