

Junece šnicle sa povrćem u mleku



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**junecih šnicli (6 kom.)
- **400 g**krompira (3 kom.)
- **200 g**šargarepe
- **250 g**šampinjona
- **5 cen**abelog luka
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera** mlevenog
- **10 okretaja**Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **0,5 dl**mleka
- **2 kašike**ulja
- **25 g**margarina
- **maloglatkog** brašna T-500

Priprema

Šnicle dobro izlupati. Krompir oljuštiti i iseci na osmine. Šargarepu oljuštiti i iseci na kockice. Šampinjone oprati i iseci na listice. Beli luk ocistiti i sitno iseckati. Vatrostalni sud sa svih strana dobro premazati margarinom. Isecen i posoljen krompir staviti u vatrostalni sud.

Na krompir staviti isecenu i posoljenu šargarepu.

Na šargarepu staviti isecene i posoljene šampinjone.

Šnicle posoliti, uvaljati u brašno i staviti preko šampinjona, celom površinom.

Meso posuti iseckanim belim lukom, mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom.

Preliti sa mlekom da prekrije šnicle i dodati još 2 kašike ulja.

Rernu zagrejati na 220 stepeni. Nepoklopljen vatrostalni sud sa mesom i povrćem staviti peci u zagrejanu rernu. Peci pola sata, dok mleko ne provri. Smanjiti temperaturu na 180 stepeni i vatrostalni sud prekriti poklopcem ili alu folijom i peci još 45 minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni, skinuti poklopac ili alu foliju i peci još 30 minuta, da meso dobije lepu boju, uz povremeno okretanje mesa.

Savet

Na recept za junece šnicle u mleku sa krompirom, šargarepom, paradajzom, lukom i belim lukom sam naišla na stranici SerbianCafe. Prilagodila sam povre svojim željama i po količini i po vrstama i dobila izuzetno ukusno jelo.