

Šnicle sa belim vinom i ruzmarinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanko isecenih svinjskih šnicli
- **100 g** brašna
- **1/2 šolj** belog vina
- **1/2 šolj** vode ili jos bolje supe
- **1 sitno** iseckanog svezeg ili sušenog ruzmarina
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **malo** ulja za prženje

Priprema

Tanko isecene šnicle posoliti zacinom i ostaviti malo da odstoje kako bi meso upilo zacin.

Zatim šnicle uvaljati u brašno sa obe strane pa pržiti sa obe strane oko 2 minuta dok ne porumene.

Izvaditi šnicle iz tiganja pa u masnoci u kojoj se meso pržilo dodati belo vino, vodu ili supu i ruzmarin, promešati pa vratiti da se krcka nekoliko minuta.

Vratiti i šnicle u tiganj, sa sosom i krckati sve zajedno još nekoliko minuta.

Skinuti sa vatre, poreati u tanjir i služiti dok je vruće.

Savet