

Junece šnicle u saftu (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- **500 ml** kuvanog paradajza
- **malobrašna**
- **po ukususoli**
- **bibera**
- **suvog biljnog zacina**
- **malosvežeg peršunovog lišca**

Priprema

Junece šnicle izlupati, posoliti, pobiberiti i zaciniti vegetom. Svaku šniclu uvaljati u brašno.

U vatrostalnu ciniju sipati malo ulja, poredjati šnicle, staviti malo seckanog peršunovog lišca.

Preliti kuvanim paradajzom (kuvani paradajz razblažiti sa vodom, otprilike pola vode pola kuvanog paradajza). Peci u rerni na 200 stepeni oko 120 minuta. Po potrebi dolivati kuvani paradajz razblažen sa vodom.

Služiti toplo uz pire krompir.

Savet