Telece šnicle u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**telecih šnicli
- **1/2 kašicice**soli
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2**limuna - sok
- **250 g**pavlake
- **3 kašike**brašna
- **40 g**maslaca

Ostali sastojci:

- **300 g**barenog brokolija

Priprema

Na zagrejanom maslacu ispržiti šnicle sa obe strane po 5 minuta. Šnicle izvaditi iz tiganja, pa u tiganj propržiti sitno iseckan crni luk. Vratiti šnicle u tiganj, pa dodati pavlaku umucenu sa sokom od limuna i brašnom. Posoliti, promešati pa dinstati na laganoj vatri petnaestak minuta. Šnicle u sosu služiti sa barenim brokolijem i svežim rotkvicama.

Savet