

Šnicle iz Milana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10**junecih šnicli
- **1 glavic**amladog belog luka
- **2 dl**paradajza
- **3-4 kašike**seckanog peršuna
- so, biber
- **1 dl**piva
- **1 kašika**šecera
- **1 dl** vode
- brašno

Priprema

Šnicle izlupati, zaciniti, uvaljati u brašno. Vatrostalnu posudu namazati uljem i reati naizmenicno šnicle, seckani beli luk i peršun. Zaliti sve sa paradajzom, pivom i vodom. Pošeceriti. Peci u rernu na 200 stepeni dok se sos ne zgusne, a šnicle blago porumene. Služiti uz krompir pire ili pirinac.

Savet

Možete ih spremati u tiganju takodje. Izlupajte šnicle, zacinite i uvaljajte ih u brašno. Propržite ih po par minuta sa obe strane u tiganju. Dodajte ostale sastojke, poklopite i krkajte na tihoj vatri.