Šnicle sa jabukama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**šnicli
- **1/2 kg**jabuka
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**biber
- **1 kašicica**ruzmarina
- **1 kašicica**seckanog lorbera
- **80 g**maslaca
- **3 kašike**ulja

Priprema

Tuckom za meso izlupati šnicle.Zatim ih posoliti, pobiberiti i posuti ruzmarinom i usitnjenim lorberom. U tiganj zagrejati maslac i ulje pa šnicle na jakoj vatri ispržiti sa obe strane. Poreati ih u vatrostalnu posudu. Preko šnicli poreati oprane i na cetvrtine isecene jabuke, preliti ih masnocom u kojoj su se pržile šnicle pa vatrostalni sud staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci oko 20 minuta.

Savet

Služiti uz pržen ili peen krompir.