

Meso u marinadi od žalfije, kima...



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli

Marinada:

- **1 glavica** belog luka (sitno iseckanog)
- **1 kašičica** suve žalfije
- **1 kašičica** suvog ruzmarina
- **1 kašičica** kima
- **1 kašičica** origana
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- maslinovo ulje

Priprema

Marinada: U odgovarajuću posudu staviti sve navedene začine i dodati maslinovo ulje, da se napravi rena smesa, sa kojom može da se premaže meso.

Svinjsko meso, isečeno na šnicle (nije potrebno tanjiti ih tucikom za meso) reati u dublju posudu, pa svaki red obilno premazati pripremljenom marinadom. Ostaviti meso, u frižider, da odstoji 1-2 sata.

Pre prženja, meso ostaviti na sobnoj temperaturi, oko 10 minuta. Pržiti ga na gril tiganju, dok ne dobije lepu, rumenu, boju, sa jedne i druge strane. Poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

Savet