

Šnicle u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šnicle:

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- suvi biljni zacin
- biber

Sos:

- **200 ml** piva
- **200 ml** mleka
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašičica** sušenog peršuna
- **4 cen**abelog luka
- brašno
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Meso iseci na šnicle i istanjiti ih tuckom za meso (ja sam ih tanko isekla, pa ih nisam tanjila). Posuti ih zacinom i biberom (po ukusu) i ostaviti da odstoji 1/2 sata.

Sos: U odgovarajucem sudu sjediniti pivo, mleko i pasirani paradajz. Dodati kašicicu peršuna i, po ukusu, zacin i biber. Na kraju dodati sitno iseckan beli luk.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Svako parce mesa uvaljati u brašno i poreati u vatrostalnu ciniju. Preko preliti sa pripremljenim sosom. Sos mora potpuno da prelije meso.

iniju pokriti folijom (ne poklopcem). Foliju na 2 -3 mesta probušiti cackalicom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, oko sat vremena. Poslužiti sa prilogom po želji.

Savet