

## Šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjskih šnicli
- brašno
- so, biber
- **5 dl** kuvanog paradajza
- **1 kašičica** crvene zacinske paprike
- ulje
- **1 kašika** šecera

## Priprema

Meso istucite i zacinite. Uvaljajte u brašno i kratko propržite sa obe strane. Rasporedite meso u vatrostalnu ciniju ili manji pekac. Preliti sa paradajzom i posuti paprikom. Naliti sa malo vode da ogreznu. Dodati kašiku šecera. Možete po želji dodati sitno seckani ruzmarin ili peršun. Staviti u rernu i peci oko 40-tak minuta na 220 C. Služiti uz krompir pire, ili pirinac i sezonsku salatu po izboru.

## Savet