Lovacke šnicle sa belim mesom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pileceg filea
- brašno
- so
- suvi zacin
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašicica** seckanog peršunovog lista
- **250 ml**pasiranog paradajza
- biber

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle, malo ih izlupati tuckom za meso, pobiberiti i posuti suvim zacinom. Uvaljati ih u brašno i pržiti na dobro zagrejanom ulju, da porumene sa obeju strana. Izvaditi iz ulja i ostaviti na toplom. Crni i beli luk ocistiti i sitno iseckati, pa na ulju na kome se pržile šnicle propržiti luk i šargarepu. Vratiti šnicle u sud, naliti vodom da ogreznu i posoliti, poklopiti da brže provri, kada provri dodati pasirani paradajz i dinstati dok meso ne bude sasvim mekano. Na kraju zaciniti.

Savet