

## *Karpatsko pecenje*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** svinjskih šnici
- **500 g** kupusa
- **500 g** krompira
- **2** glavice crnog luka
- **1 kašika** alevne paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Šnicle zaciniti i ispržiti. Krompir skuvati u ljusci, oljuštiti i iseci na tanje kolutove. Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati isecen kupus, naliti vodom i kuvati 30 minuta. U vatrostalni sud staviti dinstani kupus, poređati šnicle, pa poređati krompir. Posuti mlevenom paprikom i zaliti masnocom u kojoj su se pržile šnicle. Peci 30 minuta na 200 C. Služiti uz sezonsku salatu.

### **Savet**