

Šarene šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** paprike
- **1** paradajz
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** supe
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Izlupati šnicle, zaciniti solju i biberom, pa porežati u podmazan vatrostalni sud. Crni luk, papriku i paradajz iseci na kockice, pa propržiti na malo ulja. Proprženo povrce rasporediti preko mesa. Pomešati supu i pavlaku za kuvanje, pa sipati preko povrca. Peci u rerni 40 minuta na 200 C. Služiti sa pomfritom.

Savet