

# **Svinjske šnicle sa povrcem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **po potrebi** svinjske šnicle
- **po želji** povrca (šargarepe, paprika, crnog ili praziluka, paradajza)
- **2-3 cene** belog luka
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **po želji** tucane ljute paprike
- **50 g** suve slanine
- **nekoliko kašik** kisele pavlake

## **Priprema**

Šnicle malo izlupajte, posolite i pobiberite. Povrce isecite na kolutove ili štapice po vašoj želji. U vatrostalnu posudu stavite svoj povrce, posolite ga, pobiberite i dodajte suvog zacina i ukoliko volite malo pikantnije pospите ljutom tucanom paprikom. Sve izmešajte pa preko poreajte šnicle. Preko šnicli naseckajte na trakice suve slanine. Poklopite posudu alu folijom i stavite u rernu da se peče oko pola sata. Nakon toga je izvadite i preko šnicli prelijte kiselu pavlaku ili kajmak, izmešan sa sitno seckanim belim lukom, pa vratite u rernu na još desetak minuta, ali bez pokrivanja.

## **Savet**

Ovo jelo je zahvalno zbog jednostavnosti i brze pripreme, a i zbog mogućnosti da se namirnice prilagode svojim mogućnostima i željama...