

Zapecene šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **3 kašike** alevne paprike
- **5 kašika** brašna
- **3 kašike** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** paradajz sosa
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pomešati brašno, suvi biljni zacin, alevu papriku, so i biber.

Meso iseci na šnicle, pa ga uvaljati u mešavinu brašna i zacina. Pržiti šnicle na zagrejanom ulju.

Posebno izdinstati sitno seckan crni luk, dodati šargarepu i šampinjone. Kad povrce omekša dodati paradajz sos razmucen u malo vode.

Šnicle poreati u vatrostalni sud..

..preliti povrcem, naliti 200 ml tople vode.

Peci 90 minuta na 180 stepeni.

Savet