

Šnicle sa pecurkama i lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6šnicli**
- **3 glavice crnog luka**
- **300 g pecuraka**
- **maloulja**
- **po ukusu soli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobibera**
- **2-3 cenabelog luka**

Priprema

U tiganju staviti ulje i šnicle i staviti da se prže.

Pržiti ih sa obe strane dok ne porumene. Crni luk iseckati na rebarca i ubaciti da se prži zajedno sa mesom. Pecurke iseci na manje komade. Ubaciti ih i sve zajedno dinstati. Staviti zacine. Gotovo je kad sva voda ispari. Krompir pire je idealan za služenje kao prilog ovako spremljenim šniclama.

Savet