

Šnicle sa pecurkama i lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6šnicli
- 3 glavicecrnog luka
- 300 gpecuraka
- maloulja
- po ukususoli
- 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