

## Šnicle sa barenim jajima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12**šnicli
- **12**barenih jaja
- **1 kesica**krem supa od pecuraka
- **1** **caša**kisele pavlake
- **2 dl**vode
- zacini

### Priprema

Prvo pripremiti šnicle, istanjiti cekicem za meso. Pobiberiti, i po želji belog luka u prahu, ne soliti, utrljati u šnicle.

Obariti jaja, i oko svakog jajeta obaviti šniclu.

Poreati obavijena jaja u vatrostalnu ciniju, koja je prethodno malo nauljena.

Razmutiti kesicu krem supe od pecuraka sa 2 dl vode, i dodati jednu cašu pavlake. Sve to dobro razmutiti.

Pripremljenu smesu preliti preko šnicli i jaja.

Staviti u pecnicu i peci 30 minuta na 170 stepeni.

## **Savet**

U receptu sam navela 12 šnicli i 12 jaja, a vi možete po potrebi manju ili veću količinu. Koliko šnicli toliko i jaja. Kao prilog uz ovo jelo najbolje ide integralni pirina, ali može i obini. Prijatno :)