

Šnicle sa barenim jajima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12šnicli**
- **12barenih jaja**
- **1 kesicakrem** supa od pecuraka
- **1 cašakisele pavlake**
- **2 dlvode**
- 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 :)