

Šnicle u pivu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 svinjskih šnicli
- 2-3 crna luka
- 1 dl piva
- 4 dl vode
- po ukususuvi biljni zacin i biber

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti po želji suvim biljnim zacinom i biberom. Šnicle uvaljati u brašno pa ih kratko propržiti na ulju sa obe strane. Zatim propržene šnicle odložiti na tanjir. Crni luk iseci na režnjeve pa propržiti na ulju na kome su se pržile šnicle, dodati pivo, vodu i po želji zaciniti... Ostaviti da provri pa dodati propržene šnicle i kuvati dok šnicle neomekšaju.

Savet

Uz šnicle služiti pire krompir.