# *Šnicle sa belim lukom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Šnicle:**

- **800 g**šnicli
- **po potrebi**prezle
- **po potrebi**suvi biljni zacin i biber

**Fil I:**

- **3**jajeta
- **1/2 kašicice**luka u prahu

**Fil II:**

- **2 dl**kisele pavlake
- **1/2 kašicice**luka u prahu

## Priprema

Šnicle izlupati, posuti suvim boljnim zacinom i biberom pa ih uvaljati u prezle. Poreati u podmazanu vatrostalnu posudu pa preliti umucenim Filom I, preko poreati još jedan red izlupanih, zacinjenih i u prezle uvaljanih šnicla pa preliti sa umucenim Filom II.

Staviti u zagrejanu rernu i peci na 250 stepeni 40-45 minuta.

## Savet