

Brze šnicle sa lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 8 svinjskih šnicli
- (po želji mogu junece, pilece,...)
- 1 **veca** glavica crnog luka
- po želji suvi biljni začini i biber

Priprema

Šnicle malo izlupati pa ih začiniti sa suvim biljnim začinom i biberom. Pola luka iseci sitno pa staviti na dno vatrostalne posude.

Odozgo poreati začinjene šnicle.

Drugu polovinu luka iseci na rezance i staviti na poreane šnicle.

Posudu prekriti alu folijom i peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta. Nakon 40 minuta skinuti foliju sa posude, vratiti u rernu i peći još 10-tak minuta.

Savet