

Šnicle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šnicle (bilo pilece ili svinjske)
- **300 g** graška
- **2** krompira
- **1** veća glavica crnog luka
- **1** cesnabelog luka
- **1** veća šargarepa
- **1** dl belog vina
- **1** dl vode

Prilog:

- **250 g** obarenog pirinca

Priprema

Šnicle iseci pa zaciniti - svaku šniclu valjati u brašno (može belo može crno) pa propržiti na malo ulja s jedne pa sa druge strane. Naliti sa 1 dl belog vina i sa 1 dl vode. Poklopiti i ostaviti na tihoj vatri da se krčka oko 1h (ako su u pitanju pilece šnicle dinstanje je mnogo kraće oko 30 minuta). U drugoj šerpi izdinstati sitno isecan crni i beli luk. Posoliti da bi luk omekšao zatim dodati i iseckanu šargarepu i oprani grašak. Kuvati 30 minuta. 15 minuta pred kraj kuvanja dodati i iseckani krompir. Zatim napraviti zapršku. Na malo ulja propržiti 1-2 kašičice brašna, dodati i 1 kašičicu aleve paprike i preliti preko skuvanog graška. Promešati i dokuvati još 5 minuta. Obariti pirinac i dekorisati po želji....

Savet

Na ovaj način pripremljene šnicle su veoma mekane i softane...