

## Socne svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **po potrebi** brašna
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1,5** dlulja

### Priprema

Šnicle posoliti, izlupati cekicem, uvaljati u brašno pa ih propržiti na zagrejanom ulju par minuta sa svake strane. Crni luk iseckati na kockice, a šargarepu izrendati.

U odgovarajušu šerpu poreati jedan red svinjskih šnicli, posuti povrćem, staviti još jedan red šnicli..

..i na kraju povrće.

Zaciniti po ukusu, sipati ulje i dinstati dolivajući vodu po potrebi dok šnicle ne omekšaju.

### Savet

Šnicle dinstati na nižoj temperaturi 2-3 sata, a na ringli staviti dva metalna novia pa preko njih šerpu.