

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** veća krompira
- **1** cenbelog luka
- **1** veća šargarepa
- **1** dl belog vina
- **1** dl vode
- **3-4 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** suvi biljni zacín

Prilog:

- **250 g** krompira (skuvanog i ispasiranog)

Priprema

Šnicle iseci pa zaciniti - svaku šniclu valjati u brašno (može belo može crno), pa propržiti na maslinovom ulju 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 1 h, (ako su u pitanju pileće šnicle dinstanje je mnogo kraće oko 30 minuta). U drugoj šerpi izdinstati sitno isečen crni i beli luk...posoliti da bi luk omekšao zatim dodati i iseckanu šargarepu i oprani grašak. Dinstati oko 15 minuta. 15 minuta pred kraj kuvanja dodati i iseckani krompir. Kao prilog može obareni pirinac ili krompir pire....Na ovaj način pripremljene šnicle su veoma mekane i softane....

Savet