

Šnicle u sosu iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta (može i teleci but)
- **2 dl** piva
- **2 dl** paradajz sosa
- **2 dl** mleka
- **3-4** cenabelog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Meso iseci na šnicle, izlupati, posuti sa soli i mlevenim biberom. Svaku šniclu uvaljati u brašno sa jedne i druge strane i poredjati u posudu za pecenje prethodno podmazanu uljem. U posudu pomešati pivo, paradajz sok, mleko, beli luk protisnut na spravicu za beli luk, 1 kašiku seckana peršuna, so i mleveni biber. Šnicle prelitati sosom, pokriti sa alu- folijom izbušenom cackalicom i peci na 200 stepeni 30 minuta, skinuti foliju i peci još 30 minuta. Služiti uz kuvani krompir.

Savet