Aromaticne slaninica-majonez šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicle (bilo pilece ili svinjske)
- **2 kašike** integralnog brašna
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1 kašicica**zacina
- **malo**bibera
- **4 kašika**majonez sa ukusom slaninice
- **4 kašika**kisele pavlake
- **2 kašike** kecapa
- **1/2 kašicice**origana

Priprema

Izlupati šnicle dobro tuckom, zatim svaku šniclu valjati u integralno brašno...šnicle reati u šerpi ili vecem tiganju gde ce da se prže. Dinstati šnicle 45 minuta uz postepeno dolivanje vode... Pred kraj dinstanja dodati zacine, kurkumu, biber. A majonez sa ukusom slaninice zajedno sa kiselom pavlakom i kecapom dodati na kraju....sve dobro promešati i dodati origano. Služiti uz obareni pirinac ili uz pire krompir....

Savet