

Šnicle u pivu sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjetine od buta
- **2 glave** crnog luka
- **1** praziluk
- **5** krompira
- **350 ml** piva
- **1 kašičica** aleve paprike
- **150 g** kackavalja
- **150 g** brašna
- **0,5 dl** ulja
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Svinjski but iseci na tanje šnicle, crni luk na kockice, praziluk na kolutove, a krompir oguliti pa i njega iseckati na kolutove.

Svinjske šnicle istanjiti tuckom za meso, uvaljati ih u brašno, pržiti na vrelom ulju dok ne porumene, te ih izvaditi iz masnoce i ostaviti na toplom.

U masnocu od mesa dodati crni luk i praziluk, kratko propržiti, dodati mlevenu papriku i zaciniti po ukusu.

U nauljenu vatrostalnu ciniju staviti sloj dinstanog luka, prekriti ga prženim šniclama, odgore poreati kolutove

krompira i zaliti pivom.

Pripremljeno jelo prekriti folijom te staviti u zagrejanu rernu da se pece. Pred kraj pecenja skinuti foliju i ostaviti da se jelo zapece.

Gotovo jelo posuti rendanim kackavaljem.

Savet