Telece šnicle sa ruzmarinom i vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 telecih šnicli debljine 2,5 cm
- 50 g maslaca ili ulje za prženje
- 1 caša belog vina
- 1 kašicica naseckanog ruzmarina
- brašno
- beli biber
- so

Priprema

Pripremljene šnicle sa obe strane izlupati tuckom za meso, posoliti i pobiberiti sveže mlevenim belim biberom. Uvaljati u brašno i kratko propržiti na dobro ugrejanom maslaci ili ulju, zatim doliti pripremljeno vino i naseckan ruzmarin. Posudu dobro protresti, poklopiti i dinstati na niskoj temperaturi oko 20 minuta, vodeci racuna da vino ne provri.

Pržene telece šnicle poredati na tanjir za posluženje, dekorisati po želji i poslužiti toplo.