

?urece šnicle sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** curecih šnicli
- **4 kašike** ajvara
- **2 kašike** masti
- **po ukusu** zacini

Priprema

Izlupati šnicle da budu tanke. U plicu, a širu šerpu staviti mast da se greje.

Šnicle sa obe strane zaciniti po ukusu sa biberom, solju i suvim zacinom. Staviti u zagrejanu mast. Smanjiti temperaturu i pržiti na laganoj vatri. Nakon pet minuta okrenuti sa druge strane. Okretati ih još desetak minuta, paziti da se lepo isprže.

Pred kraj dodati ajvar. Izmešati da se šnicle namažu sa svih strana sa ajvarom. Ostaviti tako u poklopljenu šerpu do služenja, bar desetak minuta da bi upile ukus i miris ajvara.

Savet