

Lovacke šnicle sa belim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g**belog mesa
- **2-3** cenabelog luka
- **1** **veca glavica** crnog luka
- **po potrebisu**, biber, suvi biljni zacin
- **2 dl**belog vina

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, uvaljati u brašno i peci na zagrejanom ulju da porumene.

Šnicle ostaviti sa strane na toplom u ulje u kome su se pržile šnicle dodati sitno seckan crni i beli luk. Lepo propržiti pa dodati 2-3 kašike brašna, malo aleve paprika, so, biber, suvi biljni zaci i na kraju 2 dl vina i 2 dl vode. Lepo sve izmešati da se napravi sos.

Šnicle vratiti u sos i sve zajedno krckati oko pola sata.

Skuvati krompir i napraviti pire kao prilog.

Savet

Inače se lovačke šnicle prave od junežih šnicli, ali sam ja jednom prilikom probala sa belim mesom I oduševila se. Brže se sprema, a ukus je divan.