

Lovacke šnicle (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** svinjskih šnicli
- **500** mlsupe
- **2** glavice crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **po potrebi** brašna
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Šnicle zaciniti i uvaljati ih u brašno. Zatim ih propržiti na ulju da porumene sa obe strane i izvaditi na tanjir. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Kad omekša dodati sitno seckan beli luk i kratko prodinstati. Zatim dodati kašiku brašna, promešati i naliti supom. Šnicle vratiti u sos i kuvati na tihoj vatri oko sat vremena.

Savet