

Socne šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **200 g** slanine
- **2 kašike** senfa
- **5 kašika** kisele pavlake
- **1 kašica** origana
- **malo** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašica** suvog biljnog začina

Priprema

Šnicle začiniti i ostaviti malo da odstoje. Preh premazati sa uljem. Iseckati slaninu na kriške i poreati je. Šnicle premazati senfom i pavlakom i staviti ih na slaninu.

Sve to prekriti alu folijom i staviti u rernu zagrejanu na 250 C oko 45 minuta.

Kada je meso omekšalo i pustilo sokove, skloniti foliju i ostaviti 15-tak minuta da se zapece.

Savet

Ja sam servirala pire krompir zainjen origanom. Vaš prilog može biti po ukusu,