

Junece šnicle u mleku



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece junece šnicle
- 1 l mleka
- 3 paradajza
- 3 oljuštena krompira
- 4 šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 100 g brašna
- 70 g putera
- 2 cenabelog luka
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Krompire i paradajze isecite na krugove. Polovinu krugova krompira i paradajza poreajte u vatrostalnu posudu namašcenu sa 30 g putera.

Šargarepe krupno narendajte. Polovinu šargarepa nanosite u posudu. Glavicu crnog luka isecite na tanke režnjeve. Polovinu dodajte u sud.

Šnicle istanjite pa ih isecite na polovine. etiri šnicle pobrašnite sa jedne strane i pobrašnjenom stranom ih stavite na povrce u posudi. enove belog luka isecite na parcad i polovinu stavite na šnicle.

Zatim u posudu poreajte preostale krugove krompira i paradajza, šargarepe. Dodajte i crni i beli luk i sve prekrijte sa preostale 4 šnicle.

Preostali puter isecite na parcad i poreajte preko šnicli. Dodajte mleko i zatvorite posudu aluminijumskom folijom.

Pecite 60 minuta na 200 stepeni. Servirajte i služite.

Savet