

Argentinske šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- junece šnicle
- crni luk
- senf
- belo vino
- zacin

Priprema

Junece šnicle izlupati i na ulju blago proprziti sa obe strane. Kada porumene re?ati u dublji sud i premazati senfom.

Na ulju u kome su se pržile šnicle upržiti malo i par glavica sitno secenog crnog luka. Kada luk bude gotov, preliti ga preko šnicli.

Sve to zaliti sa cašom belog vina i ubaciti u rernu na 180 stepeni da se ispece. Poželjno je sud prekriti aluminijumskom folijom.