

Šnicle sa kiselim mlekom i krastavcima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mesa za šnicle
- 5 kiselih krastavica
- 2 dl ulja
- 1 čaša kiselog mleka
- 1 kašika brašna
- začini
- so

Priprema

Meso (svinjsko, telece, junece, curece - belo meso) iseci na šnicle i izlupati. Preko svake šnicle posuti po malo soli, začina i ulja, pa ostaviti da odstoje 1 čas. Potom svaku šniclu uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju da porumepe sa obe strane. Kada se sve isprže vratiti ih u ulje u kojem su pržene. Preko njih staviti kisele krastavice isecene na tanke kolutice i preliti čašom kiselog mleka. Poklopiti šerpu, protresti, isključiti šporet i ostaviti šnicle da se malo krckaju.