

Lovacke šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg junetine
- 2 glavice belog luka
- 1 šolja paradajza
- 2 dl ulja
- 1 veza peršunovog lista
- mleveni biber
- brašno
- so

Priprema

Meso iseci na šnicle, posoliti, svaku malo posuti brašnom i na vrelom ulju zapeci sa obe strane da porumsni. U jednoj činiji izmešati vezu sitno iseckanog peršunovog lista, iseckanog belog luka i mlevenog bibera po ukusu. U šerpu režati red prženih šnicli, red mase od peršuna i luka dok se sve ne utroši. Potom preliteri paradajzom i sipati šolju vode. Poklopiti i kuvati oko 10 minuta.