Šnicle na pirincu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**svinjskih šnicli
- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 kašika**masti
- **40 g**maslaca
- **100 g**pirinca
- **6-8 parceta**slanine
- **1 kašicica**soli

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, posoliti i ostaviti po strani. Crni luk i šargarepu sitno iseckati, pa ih prodinstati na masti. Dodati opran pirinac, zaciniti mešavinom zacina i prodinstati 5-6 minuta.

U maslacem podmazanu vatrostalnu posudu rasporediti smesu od pirinca, preko poreati usoljene šnicle i na kraju prekriti dimljenom slaninom. Prekriti alu-folijom i peci 90 minuta u rerni zagrejanoj na 220 stepeni. Pred kraj skinuti foliju i zapeci na kratko.

Savet