

****Pijane šnicle****



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** šnicli
- **2 kašike** ulja
- **po ukususoli**
- **1 kašicica** zacinsko bilje
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **2 dl** belog vina

Priprema

Na zagrejanom ulju stavite šnicle da se prže sa obe strane dok ne uhvate lepu rumenu boju. Smanjiti temperaturu, naliti sa 1 dl vode i dinstati. Povremeno meso okretati i sa druge strane uz dolivanje vode. Kad je meso upola prženo dodati vino i zacine i dinstati. Meso je gotovo kad ispari sav alkohol i postane meko i softano. Skloniti sa ringle pa dodati seckan peršun. Uživati u divnom zalogaju i uz cašu dobrog vina! Prijatno!

Savet