

Telece šnicle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3**telece šnicle
- **400** gkrompira
- **2**šargarepe
- **1** glavicacrnnog luka
- **1** cašasoka od paradajza
- **2** kašikebrašna
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- **maloulja**

Priprema

Luk ispržite na ulju, dodajte isecene šnicle na manje komade i dinstajte poklopljeno oko sat vremena da omekšaju (možete dodati i malo vode). Posolite, pobiberite, dodajte zacine. Brašno pomešajte sa malo vode i dodajte u šarpicu sa šniclama, a zatim i sok od paradajza. Kuvajte još malo. Vodu možete dodavati da dobijete željenu gustinu. Krompir i šargarepu ocistite i pomešajte sa solju, biberom, zacinima i uljem. Sipajte u vatrostalnu ciniju i poklopljeno pecite u rerni oko sat vremena. Gotove šnicle poslužite sa pecenim krompirom i šargarepom.

Savet