

# Govee šnicle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2** govee šnicle
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

### Za preliv:

- **1 kašikabrašna**
- **1 dlbujona**
- **1 cenbelog luka**
- **malozacina**
- **1 kašikakisele pavlake**
- prilog po želji

## Priprema

Šnicle izlupati, posoliti, dodati biber i suvi biljni zacin. Pržite u vrelom ulju sa obe strane po par minuta. Izvadite iz ulja i ostavite sa strane. Za preliv odvojite malo ulja gde se pržili meso, dodajte brašno, pomešajte da ne zagori, naseckajte beli luk, sipajte jednu kutlacu bujona da malo vri i dodajte pavlaku. Sa solju i zacinima pažljivo jer su šnicle prethodno vec zacinjene. Prelijte sos preko šnicli i zapecite ih u rerni 15-tak minuta. Uz prilog poslužite krompir i kuwanu šargarepu npr.

**Savet**