

Šnicle na sprat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12** šnicli
- **1/2 kg** mlevenog svinjskog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **100 g** šargarepe
- **2** jajeta
- **150 g** kackavalja
- **malo** soli
- biber

Priprema

Iseci crni luk na sitne kockice, šampinjone na listice, a šargarepu izrendati na sitno rende. Dinstati luk na malo ulja, pa mu dodati mleveno meso, kada je dinstano dodati šargarepu, a zatim i šampinjone. Zaciniti i dinstati još 10-ak minuta. Ostaviti da se ohladi.

Na malo ulja propržiti (zacinjene) šnicle sa obe strane, pa ih poreati u tepsiju.

U ohlaenu smesu od mlevenog mesa dodati umucena 2 jajeta i promešati. Poreati fil preko šnicli. Staviti šnicle u zagrejanu rernu na 200 C i peci oko pola sata.

Izvaditi iz rerne posuti rendanim sirom, ostaviti da odstoji 10 minuta pa servirati.

Služiti uz prilog i salatu po želji.

Prijatno.

Savet

Ukusno, kalorino, jako jelo, ali svima se svia. ist hedonizam. Prijatno!