

?urece meso u marinadi



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** curecih šnicli od belog mesa
- **200** ml jogurta
- **3 kašike** majoneza
- **1 kašicica** senfa
- **1 kašicica** paprike mlevene
- **1/2 kašicice** belog luka u prahu
- **500** g krompira
- **100** g graška
- **2** šargarepe
- **po potrebi** mleko
- **1 kašicica** mast
- **4 kašika** prezli
- **2 kašike** susama
- **4 kašike** palente
- so
- biber

Priprema

Šnicle izlupati, pa ih posoliti, pobiberiti i posuti mešavinom začina po ukusu.

Pripremiti marinadu od jogurta, majoneza, senfa, paprike i belog luka u prahu, pa u nju staviti šnicle da odstoje oko 6 sati.

Pomešati palentu, prezle i susam, pa u to uvaljati marinirane šnicle.

U tepsiju staviti papir za pečenje, pa režiati pripremljene šnicle. Meso peći u rerni oko 40 minuta na 200 stepeni.

Dok se šnicle peku, skuvati grašak, krompir i šargarepu. Prohlašeno povrće izgnjeciti kašikom za pire, pa dodati mleko, so, mast mešavinu začina.

Savet