

## Šnicle u sosu od piva i paradajza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **12** šnicli
- **2 dl** piva
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **1 dl** ulja
- **1 dl** vode
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašičica** origana

#### Za sos:

- **2 ravne kašike** brašna
- **1.5-2 dl** vode

### Priprema

Šnicle posoliti i pobiberiti, pa ih porežati u suv žuvec pleh.

Preliti šnicle pivom, paradajzom, uljem i vodom, pa posuti origanom, posoliti i pobiberiti. Staviti preko žuvec pleha aluminijumsku foliju i peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 40 minuta, skinuti foliju, pa peci još 20 minuta. Izvaditi meso na tanjir, pa u saft od mesa dodati brašno i vodu, promešati pa vratiti meso u pleh. Vratiti šnicle u rernu i peci još 10ak minuta.

Služiti uz salatu i prilog po želji.

## **Savet**

Veoma ukusno i krajnje jednostavno jelo. Idealno za tvrdnja, žilavija mesa, jer alkohol iz piva omekša meso, koje postaje so?no i izuzetno meko, alkohol ispari pa ovo jelo mogu konzumirati i deca. Prijatno :)