Šnicle u saftu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šnicli (junetina, svinjetina)
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1** lovor
- **malo**soli
- **malo** biber
- **malo**biljnog zacina
- **4 kašike**brašna
- **1 dl**ulja

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti pobiberiti. Uvaljati u brašno i pržiti sa jedne i druge strane. Izvaditi šnicle sa strane.

Crni i beli luk iseckati sitno i ubaciti u masnocu u kojoj ste pržili šnicle da se dinsta. Paziti da ne zagori. Kad je luk omekšao dodati alevu papriku i vatiti šnicle u posudu. Naliti vodom toliko da voda prekrije šnicle. Ostaviti tako da se krcka 15ak minuta.

Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Nakon 15 minuta šnicle izruciti u tepsiju. Dodati lovor i dodati malo biljnog zacina. Ako treba i naliti još malo vode. Prekriti folijom i ostaviti da se krcka u rerni oko sat vremena.

Savet

Ovako spremljene šnicle su izuzetno sone. Tope se u ustima.