

Lovacke šnicle (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** junecih šnicli
- **700 g** crnog luka
- **5 veka** cenabelog luka
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **3 kašice** aleve paprike
- brašno
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **1 kašik** paradajz pirea
- **1/2 vezice** peršuna
- ulje

Priprema

Ovo je recept moje sestre, od strica, Slavice iz Obrenovca. Kada smo bili da ih posetimo, ona je spremila ove šnicle, i mogu vam reci da su, veoma ukusne. Ja vam prenosim recept, a slika je iz Obrenovca.

Junece šnicle, malo, istanjiti tuckom za meso. Posuti ih suvim biljnim zacinom (ovaj suvi biljni zacin se ne racuna sa navedene dve kašice, u receptu), po ukusu, i ostaviti, pola sata, da odstoje. Zatim ih uvaljati u brašno i, na zagrejanom ulju, propržiti, samo da meso uhvati koricu.

Uzeti posudu sa poklopcem, koja ide u rernu i podmazati je uljem. Na dno posude staviti izrendani crni i beli luk. Dodati suvi biljni zacin, mleveni biber, alevu papriku i iseckani peršun. Promešati sve sastojke.

Preko poreati, proprženo, meso i naliti vodom, da meso bude pod vodom. Poklopiti i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu da se pece, na 170 stepeni, dva sata. U toku pecenja, 2-3 puta izvaditi posudu iz rerne i blago promešati (samo varjacom proci ispod mesa da ne zagori luk). Posle dva sata izvaditi posudu i skloniti poklopac. Pomešati pasirani paradajz i paradajz pire, pa time preliti meso. Vratiti u rernu, da se sos zgusne.

Poslužiti sa krompir pireo i salatam, po izboru.

Savet