

Milanske šnicle



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **5** krompira
- **100 g** brašna
- **2 kašike** paradajz pirea
- **3 kašike** mešavine zacina
- **5 cešnjev** belog luka
- **2 kašike** šecera
- **200 ml** belog vina
- **po ukusu** peršun
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Šnicle izlupajte kuvarskim cekicem i uvaljajte u brašno.

Vatrostalnu ciniju poulijte pa poređajte po dnu polovinu pripremljenog mesa. Nanesite mešavinu seckanog peršuna i belog luka. Nanesite šecer i mešavinu zacina. Paradajz pire rastvorite u belom vinu pa polovinu dodajte u posudu. Preostale šnicle poređajte preko, dodajte preostali peršun i kašiku mešavine zacina. Sipajte drugu polovinu vina i dodajte vode koliko je potrebno da prekrije svo meso. Poprskajte uljem i zatvorite aluminijumskom folijom. Pecite 2 sata na 200 stepeni.

Za to vreme u zagrejanom ulju ispržite parcad krompira, crnog luka i mladog luka. Posolite i pobiberite pa

servirajte na jednoj strani tanjira stepenasto šnicle, prelijte ih sosom u kome su se spremale a na drugoj strani tanjira servirajte krompir.

Savet