

Socne muške šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8 svinjskih šnicli
- po potrebi suvi biljni zacin
- po potrebi biber

Za sos:

- 2 dl kuvanog paradajza
- 100 g kecapa
- 3 kašike ajvara
- 3 cenabelog luka
- 3 dl vode
- 3 kašike sitno secenog peršuna
- 1 kašicica bibera
- 1 kašicica šecera
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 3 kašike brašna

Priprema

Pripremiti sastojke. Šnicle izlupati, pobiberiti i posuti suvim biljnim zacinom.

U tiganju na malo ulja ispeci šnicle. Po 2 minuta sa obe strane.

U tiganju u ulju gde se peklo meso, dodati brašno, mešati oko 3 minuta pa dodati narendan beli luk, pržiti oko 3 minuta pa dodati vodu, a zatim i paradajz, ajvar, kecap I sitno secen list peršuna, neprestano mešati žicom kako ne bi bilo grudvica. Dodati i zacine, biber, suvi biljni zacin i šecer. Promešati i skinuti sa vatre.

U vatrostalnu posudu sipati trecinu sosa, poreati 4 šnicle, sipati trecinu sosa, poreati preostale šnicle i zaliti ih ostatkom sosa.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 45 minuta.

Poslužiti uz prilog po želji.

Savet

Preukusne, sone, ist hedonizam. Prijatno