

Carske šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8junecih šnicli
- 4 **glavice**crnog luka
- 200 gmesnate slanine
- 100 mlulja
- 200 mlbelog vina
- 200 mlvode
- 2lovorova lista
- 1 puna kašikagustina
- po ukusus
- biber
- suvi biljni zacini
- po potrebi vode

Za njoke

- 1jaje
- 180 mljogurta
- 200 gmekog brašna

Priprema

Junece šnicle istanjiti tuckom za meso preko najlon kese i zaciniti ih po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na kockice, mesnatu slaninu tako?e iseci na kockice. Na malo ulja propržiti luk da porumeni.

U posebnu dublju šerpu srednje velicine sipati ostatak ulja, pa rasporediti polovinu šnicli po dnu. Preko njih posuti pola luka i slanine. Poslagati ostatak šnicli i posuti ostatkom luka i slanine. Staviti i lovorov list preko. Pomešati vino i vodu i preliti šnicle. Poklopiti i kuvati 120 minuta na srednjoj temperaturi uz povremeno dolivanje vode po potrebi.

Pred kraj kuvanja razmutiti gustin u malo vode, preliti preko šnicli, pa jelo ostaviti da prokuva kako bi se saft zgusnuo.

Kao prilog pripremila sam Jogurt njoke, a vi možete po želji služiti pirinac, krompir ili neko drugo povrće.

Sve sastojke za njoke penasto umutiti. Ne treba ih soliti, jer je jelo pikantno, a i jogurt im da ukus. U šerpu staviti vodu, posoliti i staviti malo ulja. Kad voda prokljuca vlažnom kašikom zahvatati testo i spuštati u vodu. Kuvati ih oko 8 minuta, ili dok ne isplivaju na površinu. Ocediti ih od vode i još tople poslužiti uz šnicle.

Savet

* Kod začinjavanja mesa paziti da ne preterate, jer je slanina dovoljno slana, moja je bila i previše slana. Uz ovo jelo poslužiti salatu od kupusa ili pečenih paprika, i obavezno popiti neko piće. Jelo je pikantno i meni je, koja ne pijem, falila jedna čaša hladnog piva :)