

## *Pikantne junece šnicle*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg juncih šnicli od buta (mlada junetina)
- 2 kašike senfa
- 6 kiselih krastavca
- 200 g kisele pavlake
- 1 kašicica origana
- 2 lista lorbera
- soli po ukusu
- 1/2 dl ulja

### **Priprema**

Šnicle premazati sa senfom, staviti u tiganj ulje kad se ugrije stavimo šnicle i na tihoj vatri da krckaju.

Odmah dodati začine, origano, lorber, soli, poklopiti i krckati dok šnicla ne omekša.

Povremeno je prevrtati, kad bude meka, premažemo gornju stranu pavlakom, krastavce iseci na kolutove i staviti preko pavlake.

Poklopiti i još 5 minuta krckati.