

Junetina na dižonski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1,2 kg junece krtine
- 4 glavice luka
- 3 kašike senfa
- 2 kašike brašna
- 2 govee kocke za supu
- so
- biber
- peršun
- maslinovo ulje

Priprema

Junece šnicle, izlupamo, posolimo, pobiberimo premažemo senfom i ostavimo u frižideru 12 sati.

Svaku šniclu uvaljamo u brašno i propržimo svaku stranu na ulju. Polovinu isprženih šnicli poreamo u dublji vatrostalni sud. Na njih poreamo crni luk narezan na krugove, posolimo, pobiberimo i pospemo seckanim peršunom.

Preko toga nanesimo preostale šnicle i pospemo peršunom. Sipamo predhodno skuvanu supu, zatvorimo sud folijom i pecemo 90 min. na 180C. Prilog ovom jelu je skuvan krompir ispržen na zagrejnem ulju.