

Zapečen kupus i pržene šnicle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1 manja glavica**kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **po potrebi**ulje
- **300 ml**pasiranog paradajza
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po potrebi**voda
- **6**svinjskih šnicli
- **po potrebi**brašno

Priprema

U šerpu uliti malo ulja, dodati sitno seckani crni luk te upržiti. Kupus iseckati i ubaciti u šerpu sa lukom, dodati pasirani paradajz, sve izmešati, zaciniti po ukusu, (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina). Naliti vodom (koliko da ogrezne), poklopiti i ukrckati na umerenoj vatri oko 15-ak minuta. Nakon toga, smesu uliti u pouljenu vatrostalnu posudu i staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Za to vreme, šnicle istuci kuhinjskim cekicem, zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina, potom ih uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane, a potom dinstati poklopljeno dolivajuci po malo vode, dok meso ne omekša. Na tacnu staviti kupus, poreati šnicle te poslužiti.

Savet

Ovo je omiljeno jelo mog muža .Probajte. Prijatno!