

## *Licke šnicle*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g junecih šnicli
- 3 jaja
- brašno
- so
- suvi zacin
- 3-4 cena belog luka
- 1 dl belog vina
- ulje ili mast

### **Priprema**

Istanjiti šnicle, isphovati i poredjati u pleh. Beli luk sitno iseckati i posuti po šniclama.

U pleh sipati 1 dl belog vina, 1 dl vode i masnocu u kojoj ste pohovali šnicle. Ako je malo ulja ili masti, salobodno dodajte još. Pece se u rerni na 220 C, oko 15-20 min.

Izvrzne su i hladne.

Kao prilog, možete dodati bareni krompir, salatu od svežeg spanaca i naravno, vino koje ste otvorili :) Prijatno!

Recept je poslala Savesna, Beograd.