

Pikantne šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pavlaka
- 4 cenabelog luka
- malosoli
- 1 kašicica aleve paprike
- malobibera
- malosuvog biljnog zacina
- maloprezli
- malosusama

Priprema

Šnicle izlupati i malo posoliti.

Što sitnije iseci luk i staviti u pavlaku i dodati sve zacine.

Šnicle uvaljati u pavlaku pa u prezle.

Porežati u pleh, malo ih pouljiti odozgo i posuti susamom.

Staviti malo mladih krompirica po želji.

Savet

Fantasti?ne! Prijatno.