Dinstane šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**šnicle od belog mesa
- **po potrebi**kuvani paradajz
- **1 cen**belog luka
- **1**mala šargarepa
- **po potrebi**ruzmarin
- **po potrebi**so
- **po potrebi** zacin
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**peršunov list

Za krompir pire:

- **po potrebi**krompir
- **po potrebi** so
- **po potrebi** crni luk
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 kašike**maslaca
- **1/4 kašicice**šecera
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** mleko

Priprema

U dublji tiganj staviti kašiku maslinovog ulja, pilece šnicle provuci kroz brašno, istresti i kratko zapeci na ulju

sa obe strane. Dodati malo kuvanog paradajza, prokrckati minut pa sipati malo vode, sitno iseckan beli luk, ruzmarin, secenu šargarepu, peršunov list. Dinstati poklopljeno. Na kraju dodati so, zacin i biber.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kriške i staviti u lonac sa vodom. Posoliti po ukusu. Kuvati dok krompir ne omekša. Procediti ga i izgnjeciti. Ugrejati mleko sa malo maslaca i sipati u krompir. Po ukusu posoliti.

Crni luk ocistiti i iseci na listice. U tiganj staviti kašiku ulja i kašiku maslaca. Dodati isecen luk i dobro promešati. Dodati 1/4 kašicice šecera i nastaviti mešanje dok luk ne poprimi karamel boju. Dodati malo vode ukoliko vam se ucini da je luk previše suv. Deo luka dodati u pire krompir i sve promešati zajedno, a deo luka preliti preko serviranog pirea.

Savet