

Zapecene svinjske šnicle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **3** oljuštena krompira
- **100 g** brašna
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** grancice svežeg ružmarina
- **2** grancice svežeg bosiljka
- **3** cenabelog luka
- **1,5** kašika mešavine začina
- **1** kašika crvene mlevene paprike
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Bosiljak, glavicu crnog luka i češnjave belog luka sitno isecite, listove ružmarina iskidajte na grancice i sitno isecite. Šargarepe isecite na tanku duguljastu parcad a krompire na kriške. Na šnicle nanesite 1 kašiku mešavine začina, posolite i pobiberite sa obe strane. U tanjir stavite 2 kašike ulja, dodajte isecen ružmarin i bosiljak, dodajte polovinu isecenog belog luka i promešajte.

Šnicle uvaljajte u ulje sa zacinama, pobrašnite ih i ispržite sa obe strane na zagrejanom ulju u tiganju a zatim ih prebacite u vatrostalnu posudu.

Na preostaloj masnoci propržite isecen crni luk.

Dodajte parcad šargarepe, preostali beli luk, nanosite mešavinu zacina i mlevenu crvenu papriku pa promešajte.

Dodajte kriške krompira, sipajte 400 ml vode, promešajte, posolite, pobiberite i sklonite tiganj sa šporeta.

Rešetkastom kašikom prerucite povrce u vatrostalnu posudu i prelijte tecnošcu iz tiganja. Pecite na 200 stepeni oko 40 minuta.

Služite dok je toplo.

Savet