

Cecine lovacke šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg junecih šnicli
- 1 veka glavica crnog luka
- 3-4 dl kuvanog paradajza (Tomatino)
- origano
- bosiljak
- 2-3 kisela krastavca
- 3 barena jajeta
- so
- biber
- dodatak jelima (po izboru)

Prilog:

- pire krompir

Priprema

Šnicle izlupati, zaciniti po ukusu i samo sa jedne strane uvaljati u brašno. Stavljati na zagrejano ulje onu stranu koja nije od brašna. Peci kratko tek toliko da se uhvati korica. Izvaditi iz masnoce i ostaviti na toplo.

U istu masnocu u kojoj su se pekle šnicle, staviti crni luk isecen na listice i pržiti do zlatno žute boje. Naliti paradajz, vratiti šnicle, dodati krastavce i jaja, prethodno isecene na kolutice.

Sve ovo treba da popline u saftu. Na blagoj temperaturi, uz povremeno dolivanje supe (ili vode), ako je potrebno, krckati dok meso ne omekša. Ako vam se ucini da je retko, dodati 1 ravnu kašiku brašna.

Jelo može da se priprema i u rerni, ali ga tada poklopite. Može da se pripremi i kao ručak za sledeći dan, ali ga onda podgrevajte u istoj posudi u kojoj ste ga i spremali.

Ako vam treba ručak na brzaka, sve ovo radite sa belim mesom, kome je potrebno kraće vreme za pripremu. Prijatno!