

Svinjske šnicle punjene kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **1** veka šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2** listicalovora
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** biber
- **4** vece šnicle
- **100 g** riže

Priprema

Izdinstati na malo ulja glavicu sitno seckanog crnog luka, dodati kiseli kupus (ako je više kiseo onda ga oprati), isecenu šargarepu, lovorov list i sve zajedno dinstati uz dodavanje po malo vode. Kad je kupus gotov dodati malo riže, i kuvati dok riža ne bude gotova. Dodati so, biber, seckani peršunov list po ukusu. Šnicle izlupati, na svaku staviti dinstani kupus, preklopiti, ucvrstiti cackalicama. Svaku sa jedne strane uvaljati u brašno i propržiti u tiganju pa naliti sa malo vode i krckati dok meso bude mekano, posoliti, skinuti poklopac i ostaviti da meso dobije boju. Servirati sa ostatkom kupusa.

Savet