

Milanske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece šnicli
- **po potrebi** seckana dimljena slanina
- **po potrebi** krompir
- 2 rezane šargarepe
- 1/2 sveže crvene paprike

Preliv:

- **20 ml** ulja
- **150 ml** kuvanog paradajza
- **150 ml** piva
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** seckanog peršunovog lišća
- **1 cen** seckanog belog luka
- **po potrebi** suvi biljni začini
- biber

Priprema

Svaku šniclu uvaljati jednostrano u brašno i propržiti u tiganju na malo ulja. Istovremeno dodati manje parcence iseckane dimljene slanine, seckanu i isecenu šargarepu.

U ciniji pomešati ulje, paradajz, pivo, vodu, šećer, začini, biber i peršunov list. Preliti preko mesa, poklopiti i kuvati. Pred kraj kuvanja, dodati krompir secen na tanje šnite i kuvati dok ne bude gotov.

Savet