

Oplenacke šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- 4 šnicle
- 2 kašičice senfa
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- 200 g slanine
- po želji biber
- po želji so
- za prženje ulje

Priprema

Šnicle istanjite tuckom za meso i zacinite po ukusu. Potom jednu stranu mesa premazati senfom.

Paradajz i crni luk iseci na kolutove debljine 1 cm, mesnatu slaninu na listove.

U tiganj zagrijati ulje, pa ubacite kremenadle tako da strana premazana senfom bude okrenuta nadole. Pržiti ih dok ne porumene s donje strane, a potom okrenuti gornju stranu te i nju pržiti dok ne porumeni. Meso izvaditi iz masnoce i ostaviti na toplom.

Na masnoci od mesa propržiti slaninu dok ne porumeni, a potom i kratko kolutove luka i paradajza. Na tacnu za serviranje rasporediti šnicle, prekriti ih hrskavom slaninom, naneti kolutove luka i paradajza i završiti s listovima slanine.

Savet