

Lovacke šnicle (8)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Lovacke šnicle

- **400 g (5 tanjih)**junecih šnicli
- **1 kašicica**morske soli
- **1 kašicica**aleve paprike
- **4 kašice**brašna
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **5 ravnih kašicica**senfa
- **3 cen**abelog luka
- **600 ml**vode
- **100 ml**belog vina
- **1 kašika** svežeg peršunovog lišća

Priprema

Šnicle oprati, preseći opnu sa strane da se ne bi savile prilikom prženja, prosušiti ih, posoliti, pa uvaljati u mešavinu brašna i aleve paprike. Na vrućem ulju propržiti šnicle sa obe strane po par minuta, izvaditi ih, premazati senfom, posuti biberom i ostaviti sa strane. U istom tiganju (sve eventualne truncice i grudvice prethodno izvaditi iz tiganja), propržiti sitno iseckan beli luk, pa cim zamiriše, uliti vodu, vratiti šnicle, smanjiti temperaturu, pa kuvati polupoklopljeno na trojci, ako je skala do 6. Tokom kuvanja tiganj par puta protresti. Posle sat vremena sipati vino i kuvati još 15 do 20 minuta, uz češće mešanje, Šnicle posuti svežim peršunovim lišćem i poslužiti uz krompir pire i kuvanu šargarepu.

Savet