Junece šnicle u saftu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**junecih šnicli
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **2 cena**belog luka
- **malo**braša
- **3 kašike**senfa
- **10 kašika**ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **1 kašicica**aleve paprike
- **700 ml** vode

Priprema

Junece šnicle izlupati cekicem za meso, posoliti ih i premazati svaku sa obe strane senfom potom ih uvaljati u brašno. U duboki tiganj ili šerpu vecu sipati 5 kašika ulja i na jakoj temperaturi proprziti šnicle sa obe strane da porumene.

Luk iseckati na kockice, šargarepu na kolutove i peršun na kockice. U tiganj u kojem su se pržile šnicle dodati ostatak ulja te poreati pola šnicli preko poredjati pola naseckanog povrca posuti sa alevom paprikom, malo bibera pa poreati drugu polovinu mesa, staviti ostatak povrca i beli luk koji sitno naseckamo. Dodati malo suvog biljnog zacian naliti vodu, poklopiti i na laganoj temperaturi kuvati dok meso ne omekša.

Savet

Pred kraj kuvanja može da se doda i 1 dl belog vina. Kao prilog uz ovo jelo služiti krompir pire.