

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** cenabelog luka
- **malobraša**
- **3** kašike senfa
- **10** kašika ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **1** kašičica 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 porežati pola šnicli preko poredjati pola naseckanog povrca posuti sa alevom paprikom, malo bibera pa porežati 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.