

Pecene junece šnicle - ne treba vam nož



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junecih šnicli od buta
- **1 manja glavica**belog luka
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- topla voda
- brašno
- maslac
- senf
- iseckani peršun

Priprema

Junece šnicle iseci 0,5cm debljine. Svako parce mesa premazati senfom, sa obe strane (po pola male kašice). Premazano meso posuti mlevenim biberom i suvi biljni zacin, po ukusu. Meso složiti u odgovarajucu posudu (meso možete slagati jedno parce preko drugog), poklopiti i ostaviti u frižider, na pola sata.

Uzeti vecu i dublju posudu (ja sam koristila pekac) i dobro je premazati maslacem. Izvaditi meso iz frižidera i svako parce uvaljati u brašno i stavljati ga u posudu. Ako nema mesta da meso bude u jednom redu (što bi bilo najbolje) stavite ga jedno preko drugog. Svako parce mesa obilno posuti sa iseckanim belim lukom i sa malo peršuna.

Preko svakog parceta mesa staviti po kockicu, isecenog, maslaca. Meso preliti toplom vodom da ogrezne. Poklopiti posudu ili je dobro prekriti alu folijom. Pripremljenu posudu staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. im voda u posudi provri smanjiti temperaturu na 180 stepeni i meso krckati 1,5 sat.

Posle proteka datog vremena izvaditi posudu iz rerne i pažljivo sklonite poklopac ili alu foliju, pazeci da se ne izgorite od vodene pare.

Junece šnicle poslužiti uz prilog, po želji i preliti ih, veoma ukusnim, sosom, u kome su se pekle. Meso je toliko mekano da vam nož nije potreban, vrlo lako se viljuškom odvaja...

Savet