

Natur šnicle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g svinjskog ili teleceg mesa
- **3-4** kašike brašna
- **maloperšunovog** lišca
- **3-4** kašike ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera

Priprema

Meso iseci na šnicle, posoliti ga i blago izlupati tuckom za meso (preko najlon kese da ne prska).

Svaku šniclu uvaljati sa jedne strane u brašno pa spustati na zagrejano ulje i pržiti sa obe strane da malo porumeni.

Svaku prženu šniclu vaditi na tanjir koji držimo blizu tiganja da se ne ohlade.

Na ulju koje je u tiganju propržiti kratko ostatak brašna. Dolivati hladnu vodu, mešati da se stvori sos. Voditi racuna da sos ne bude previše gust. Dodati bibera po ukusu pa spustiti przene šnicle i na laganoj vatri ih dinstati 30 minuta. Pri kraju posuti seckanim peršunovim lišcem. Šnicle bi trebalo da su mekane. Ostaviti ih 10-15 minuta da odstoje pa ih služiti uz prilog i salatu po izboru.

Savet

Natur šnicle su jako star recept i samo ime im kaže da su jednostavne za spremi, a i po potrebnim sastojcima. Ja sam ih poslužila uz pire krompir i salatu od cvekle, a mogu se poslužiti i uz pirina? ili taljatele.