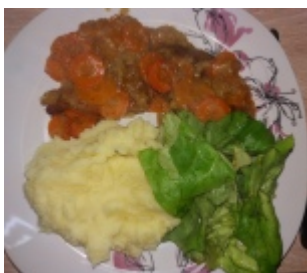


Junece šnicle u sosu



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junecih šnicli
- 3vece šargarepe
- **3 srednje glavice**crnog luka
- 2-3 **cen**abelog luka
- **200 ml**piva
- **200 ml**vode
- suvi biljni zacin
- biber
- so

Priprema

Šnicle izlupati, zaciniti, uvaljati u brašno i malo propržiti na ulju ili masti.

Iseckati šargarepu, crni i beli luk i zaciniti.

Pola smese staviti na dno vatrostalne cinije, poreati meso, zatim preko rasporediti ostatak smese. Preliti sve sa pivom i vodom i poklopiti.

Peci poklopljeno na 220 stepeni sat i po, a zatim skinuti poklopac i peci još 30 minuta da ispari višak tecnosti i da se sve lepo zapece.

Služiti uz pire krompir i zelenu salatu.

Savet

Vatrostalnu iniju staviti u hladnu rernu, jer u suprotnom može da pukne.