

Šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjske šnicle
- **1** **caša** kisele pavlake
- **1** **cašapiva**
- **100 g** kackavalja
- **100 g** brašna
- **100 g** prezle
- **100 g** slanina
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** origano
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **4** **cenabelog** luka
- **2** **kašikesenfa**

Priprema

Brašno, prezlu i suvi biljni zacin pomešati.

Kiselu pavlaka pomešati sa senfom i origanom. Iseckani belu lik i dodati u pavlaku sa senfom. Dodati i cašu piva. Sve dobro promešati, da se sastojci sjedine.

Šnicle izlupti i lepo rastanjiti. Uvaljati šnicle u brašno i prezlu.

Slaninu porežati u vatrostalnu posudu. Preko slanine porežati šnicle. Dodati pola smese od pavlake. Preko posuti polovinu kackavalja. Preko ponovo šnicle, pa pavlaku i na kraju kackavalj.

Peci na 180°C 30 do 40 minuta.

Savet

Ovako pečene šnicle si fenomenalne.