

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**rezle
- **100 g**slanina
- **po ukusu** so
- **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 izlupiti i lepo rastanjiti. Uvaljati šnicle u brašno i prezlu.

Slaninu poreati u vatrostalnu posudu. Preko slanine poreati 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 peene šnicle si fenomenalne.