

Obucene šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **2 glavice**crnog luka
- **2**paradajza
- **200 ml**kisele pavlake
- **100 g**kackavalja
- **1 kašicica** suvog zacina
- **malocrnog** mlevenog bibera

Priprema

Šnice izlupamo cekicem za meso pospemo suvim zacinom i mlevenim biberom po ukusu izredjamo u tepsiju koju smo oblozili dno pek papirom. Meso premažemo pavlakom.

Crni luk nasećemo na kolutove i izreamo na meso takoe i paradajz na kolutove i stavimo preko luka.

Pecemo u unapred zagrejanoj rerni na 200C oko 20 minuta izvadimo iz rerne i pospemo rendanim kackavaljem.

Vratimo u rernu na oko 5 minuta da se kackavalj raztopi. Služimo uz pržene krompirice. Meso je jako socno i ukusno.

Savet