

Svinjske šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskih šnicli
- **3 glavi** crnog luka
- **2** paradajza
- **1** šargarepa
- **2** crvene paprike
- **1** kockica za supu
- **2 dl** paradajz soka
- suvi biljni zacini
- biber

Prilog:

- **300 g** pirinac

Priprema

Šnicle iseci na tanje i više komada... Izlupati cecikem zaciniti i uvaljati u brašno.

Tako zacinjene šnicle naglo propržiti sa obe strane.

Kad se isprže šnicle izvaditi i u tu masnocu gde su se šnicle pržile dodati luk, šargarepu i papriku, zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. To sve dinstati pola sata.

Posle pola sata treba dodati paradajz seckan na kockice... Kad paradajz pusti svoj sok treba dodati 2 čaše vode, i paradajz soka i ostaviti ka krcka 20 ak minuta... Uz povremeno mešanje.

Nakon toga šnicle vratimo u tiganj i piklopimo ga... Ostaviti da krcka nekih 30 minuta na laganoj vatri uz povremeno mešanje i dodavanje vode ako je potrebno.

Savet

Ovo jelo možete servirati uz pirina ili pire krompir... Prijatno.