

Svinjske šnicle u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskog mesa za šnicle ili od vrata
- 1 glavica belog luka
- 1 kašičica mlevenog sušenog peršuna
- so
- biber
- mešani sušeni zacin od povrca
- 1 kašika masti ili dve-tri kašike ulja (za prženje)
- malo brašna
- šolja vode

Priprema

Od mesa iseci ne prevelike šnicle, posoliti ih i ostaviti kratko da odstoje. Uvaljati svaku šniclu u brašno i stavljati na ugrijanu masnocu, pržiti kratko i naglo sa obe strane i vaditi ih odmah, na poklopac od šerpe. Vratiti i šerpu, koju ste skinuli sa vatre, svaki red šnicli posuti sitno iseckanim ili izmrvljenim belim lukom, biberom, vegetom i peršunom.

Posuti sa malo preostalog brašna, od valjanja šnicli, naliti cašom vode i vratiti na slabu vatru, da kratko krckaju. Ove šnicle se mogu praviti i od belog pileceg mesa i od juneceg mesa i tome prilagoditi vreme krckanja.

Gotove su cim ih možete, lako probosti viljuškom.

U saft se mogu dodati i seckani šampinjoni.

Ove šnicle se jako brzo spremaju, mogu se podgrevati neograničen broj puta, dok se ne pojedu, idealne za zaposlene domaćice, štede energiju i vreme. Prijatno!