

Socne šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6šnicli (koristila sam svinjske)
- 1 šolja (2 dl)vode
- 100 mlulja

Sos:

- 1 šolja (2 dl)vode
- 1 kašikabrašna
- 1 kašicica aleve paprike
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- po željibiber
- 150 mlpavlake za kuvanje
- 1 kašicicasenfa

Priprema

Šnicle izlupati i posoliti pa ih poreati u vatrostalnu posudi i preliteri sa vodom, a zatim i sa uljem. Prekriti alu folijom i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se krcka oko 40-50 minuta, zatim skinuti foliju i umutiti sastojke za sos pa preliteri preko mesa i vratiti u rernu jos 40-50 minuta.

Savet

Šnicle služiti uz pire krompir.