

Pijane šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šnicli od svinjskog šola
- 1 dl belog vina
- 1 dl vode
- 3 cena belog luka
- 1-2 šargarepe
- brašno
- 2 jajeta (za pohovanje)
- prezle
- ulje
- peršun
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Šnicle potopiti u vrelu vodu. Potom ih posuti prezlama i zacinima i istucu tuckom. Pripremljene šnicle umakati u brašno, jaja i prezle, pa ispržiti na vrelom ulju.

Pohovane šnicle re?ati u drugi tiganj/šerpu, posuti mešavinom belog vina i vode (u razmeri pola-pola). Dodati tri kašike ulja u kom su se šnicle pohovale, sitno seckani beli luk, rendanu šargareru i zacine po ukusu i potrebi. Ostaviti da se krcka u poklopljenom tiganju/šerpi, na laganoj vatri 45-60 minuta.

Pred kraj dodati malo seckanog peršuna.

Služiti uz pire krompir ili bareni pirinac. Prijatno!