

## Šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6šnicli po želji
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikaaleve paprike
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- po željibiber
- 300 mlvode
- 200 ml mleka

### Priprema

Šnicle izlupati pa ih uvaljati u brašno i pore?ati u podmazanu vatrostralnu posudu. Vodu i mleko sjediniti pa dodati alevu papriku, suvi biljni zacin i biber, izmešati pa preliti preko pore?anih šnicli. Staviti u rernu koja je prethodno zagrejana na 200 stepeni i peci oko 50 minuta. Služiti uz pire krompir ili piromac.

### Savet