

Šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**šnicli po želji
- **2** kašike brašna
- **1** kašika aleva paprike
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- po **želji** biber
- **300 ml** vode
- **200 ml** mleka

Preprema

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

Savet