

Šnicle u sosu od piva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli od buta
- **5-6 dl** piva
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **malobibera**
- **maloulja**
- **2 kašičice** gustina ili brašna

Priprema

Šnicle ovlaš izlupati tuckom i svaku posuti sa obe strane zacinom i biberom. U vatrostalnu ciniju ili tepsiju sipati malo ulja da pokrije dno. Sipati i 3dl piva pa onda spustiti šnicle. Bilo bi najbolje da su u jednom redu, ali ako sud nije dovoljan širok može i par šnicli u drugom redu, mada sam ja višak stavila u drugu ciniju.

Pokriti sud alu folijom i staviti u rernu da se krckaju na 200'C sat vremena. Posle toga skinuti foliju i dodati drugu polovinu piva. Vratiti u rernu na 15-20 minuta da šnicle porumene.

Saft koji je ostao sipati u manju šerpicu pa dodati gustin razmucen u malo hladne vode i na ringli mešati žicom dok ne provri. Saft sipati u posudi u kojoj ce se služiti ili ga možete sav preliterati preko šnicli. Šnicle služiti uz priloge i salatu. Ja sam ih poslužila uz pire krompir i dinstanu šargarepu.

Savet

Šnicle su veoma ukusne i mekane tako da vam nož skoro i ne treba, a spremaju se veoma jednostavno.