

Zapecene junece šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 8 junecih šnicli
- brašno
- jaja
- prezla
- 500 ml soka od paradajza
- svež peršun
- beli luk
- ulje

Priprema

Šnicle izlupati tuckom i posoliti. Uvaljati u brašno, jaja i prezlu. Ispržiti u zagrejanom ulju. Poredjati u vatrostalnu posudu, preliti sa sokom od paradajza, seckanim svežim peršunom i seckanim belim lukom.

Zapeci u rerni, oko pola sata. Služiti uz pire krompir ili bareni pirinac. Prijatno!