

Svinjske šnicle u saftu od povrca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskih šnicli
- **malobrašna**
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2 š**argarepe
- **1/2 kore**na peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **5 kaš**ika ulja

Priprema

Meso posoliti i uvaljati u brašno. U duboki tigan sipati ulje i meso na jakoj temperaturi propržiti. Povrce svo ocistiti i u secku usitniti. Povrce dinstati u tiganju gde se meso pržilo 5 minuta, naliti pola litre vode i bratiti meso. Dinstati dok meso ne omekša zaciniti sa solju i biberom.

Savet

Uz meso super ide pire krompir.