Šnicle iz rerne sa povrcem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskih šnicli
- **1 kašika**masti
- **par kašika**brašna
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **3** šargarepe
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **2 kašike**kuvanog paradajza
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **2 kašike**ulja

Priprema

Meso izlupati tuckom za meso posoliti pa uvaljati šnicle u brašno. U veci i dublji tiganj staviti mast, šnicle propržiti sa jedne i druge strane. Propržene šnicle staviti u posudu koja ce ici u rernu (keramicka, vatrostalna ili tepsija). Crni luk i beli iseckati na kockice, šargarepu na kolutove.

U tiganju gde se pržilo meso sipati 2 kašike ulja dodati povrce i na srednjoj temperaturi dinstati 5 minuta. Povrcu dodati alevu papriku i kašiku brašna malo upržiti pa naliti 500 ml vode dodati kuvani paradajz zaciniti sa solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Kad prokuva kuvati 2-3 minuta pa izliti u posudu gde je meso dodati još 200 ml vode malo varjacom izmešati staviti poklopac i staviti u rernu na 220°C oko sat ipo.

Savet

Kao prilog uz ove mekane i sone šnicle može krompir pire ili pirina ili makarone.