Lovacke šnicle (10)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **500 g**kuvanog paradajza
- **500 g**vode
- **malo**brašna
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvi biljni zacin
- **malo**peršunovog lišca
- **malo**bosiljka

Priprema

Svinjske šnicle izlupajte, posolite, pobiberite i zacinite suvim biljnim zacinom. Svaku šniclu uvaljajte u brašno.

Kuvani paradajz sjedinite sa vodom i dodajte supenu kašiku šecera. Vatrostalnu ciniju pouljite, zatim sipajte malo mešavine kuvanog paradajza toliko da prekrije dno posude.

Poredjajte šnicle, ponovo nalijte paradajz sokom, od gore poreajte šnicle i tako dok ne utrošite svo meso i sav sok od paradajza. Na kraju dodajte malo seckanog zelen lišca i malo bosiljka pa prekrijte aluminijumskom folijom.

Pecite u rerni na 200 stepeni oko 120 minuta. Negde na polovini pecenja preokrenite šnicle a 10 minuta pred kraj skinite foliju da se šnicle malo zapeku.

Služite toplo uz pire krompir.

Savet