

Milanske šnicle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650-700** gjunecih šnicli
- **po ukusu**
- **po ukusu**biber
- **3 grancice**peršuna
- **2 kašike**brašna
- **1,5 dl**soka paradajza
- **1,5 dl**vode
- **1 dl**belog vina
- **3 cen**abelog luka
- **1/2** kockice za supu
- **po potrebi**ulje

Priprema

Junece šnicle izlupati tuckom pa ih posoliti i pobiberiti. Jednu stranu šnicli uvaljati u brašno.

Poreati šnicle u tepsiju ili keramicku ciniju pa ih posuti sitno iseckanim lukom i listom peršuna.

Zaliti šnicle paradajzom i vinom.

Takoe zaliti sa vodom u kojoj je rastvorena kockica za supu. Meso treba da ogrezne u tecnosti.

Pokriti alu folijom ciniju i staviti je u rernu da se meso krcka na 190'C najmanje sat ipo. Onda skloniti foliju i nastaviti pecenje na 220'C. Dodati malo tople vode ako nema dovoljno tecnosti. Kad porumene gotove su.

Trebalo bi da je tecnost donekle uvrila i da se stvorio sos. Meso treba da je meko tako da takoreci nije potreban nož da se sece.

šnicle služiti sa prilogom od testenine ili pirinca ili pire krompira koji se ubedljivo najbolje slaže sa ovim šniclama.

Savet

Recept za ove snicle sam pre 40g prepisala iz jednog ženskog nedeljnika, a u to vreme postale su jako popularne. Zaista su veoma ukusne. Postoji mala anegdota za njih: pria se da su naši ljudi živei u Milanu pitali svoje sugraane za Milanske šnicle, ali oni za takav recept pod takvim imenom nisu ni uli. Kako god ove šnicle su prava poslastica uz neizbezan pire krompir.