

Šnicle u kajmaku i mleku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 manjih**svinjskih šnicli
- **500 g**kajmaka
- **300 ml**mleka
- **po ukusu**zacina

Priprema

Šnicle staviti 10ak minuta da se kuvaju, da omekšaju. Kada su omekšale izvaditi i propržiti na tiganju na malo ulja.

U šerpi sjediniti kajmak i mleko, staviti da se ugrije, kada se ugrijalo dodati šnicle i na tihoj vatri 10-15 minuta kuvati. Na kraju dodati zacine po ukusu. Služiti toplo.

Savet

Od zaina sam stavila uvi biljni zain, peršun, biber i origano, a Vi po ukusu. Šnicle smo jeli uz krompir pire i savrseno je. Prijatno!