

## *Milanske šnicle*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg šnicli
- seckani peršin
- 2-3 cena belog luka
- 1 dl ulja
- 1 dl piva
- 1 dl kivanog paradajza (iz flaše)
- 1 kiselu pavlaku

### **Priprema**

Šnicle osoliti i uvaljati u brašno. Pekac podmazati i redjati šnicle.

Red šnicli, pa seckani persun, i na njih staviti seckani beli luk. I drugi sloj šnicli, peršun i beli luk.

Na kraju dodati 1 dl ulja, 1 dl vode, 1 dl piva i 1 dl paradajza.

Pred kraj umucenu pavlaku, nafilovati na šnicle i neka se par minuta zapece. Prijatno!