

Svinjske šnicle sa crnim vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 2 manje šargarepe
- struk mladog luka
- 60 g kackavalja
- 1 dl crnog vina
- 2 kašike brašna
- 1 kašika maslinovog ulja
- so
- biber
- peršun
- pirinac kao prilog

Priprema

Šnicle posoliti pobiberiti, uvaljati u brašno pa ih propržiti sa obe strane oko 5 minuta. Naliti vinom, promešati pa skloniti sa vatre.

Šnicle poreati u vatrostalnu ciniju. Preko svake šnicle staviti po komad kackavalja. Dodati šargarepu isecenu na kolutove i iseckan mlađi luk. Preliti vinom iz tiganja u kome su se pržile šnicle.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Poslužiti sa barem pirincem.