

Pijane šnicle (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskih šnicli (može i piletina)
- 2 šargarepe
- 2 kašičice senfa
- brašno
- so
- biber
- 3 dl svetlog piva
- 1 kašičica karija u prahu
- 1 glavica crnog luka
- 1/2 dl ulja

Priprema

Šnicle blago izlupati, posoliti i pobiberiti, uvaljati u brašno, propržiti ih u dubljem tiganju.

Izvaditi na tanjir. Na istoj masnoci propržiti kašičicu karija, dodati seckani crni luk, šargarepu isecenu na kolutove i propržiti minut dva. Vratiti meso u tiganj i naliti 3 dl piva.

Ostaviti da se kuva sat vremena na laganoj vatri. Pred sam kraj dodati 2 kašičice senfa u sos i ukrckati.

Služiti uz pire krompir ili bareni pirinac. Prijatno!!!

Napomena: Ukoliko je potrebno prilikom kuvanja, dodajte malo vode da jelo ne zagori. Možete jelo kad provri da prebacite u vatrostalnu ciniju, pokrijete alu folijom i stavite u rernu na sat vremena na 200 stepeni.