

Ekspres svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4šnicle
- 4cena belog luka
- 3glavice crnog luka
- zacín
- ulje

Priprema

Izlupati šnicle pa utrljati 2 cena belog luka, uvaljati ih u brašno i pržiti. Na ulju u kom su se pržile dodati 2 cena iseckanog belog luka, iseckan crni luk, narendane krastavce, dodati zacine i naliti vodom da snicle ogreznu. Dinstati da sos bude kremast, a meso mekano. Pred sam kraj dodati pavlaku i još malo krckati. Služiti uz piru ili rižu.

Savet