

Lovacke šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šnicli
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 cešnjabelog** luka
- **1 kašika** brašna
- **malosoli** i bibera
- **seckani** peršunov list
- **malo** ulja

Priprema

Šnicle izlupati pa ih kratko propržiti na ulju. Izvaditi, smanjiti temperaturu pa dodati u to ulje sitno seckani crni luk i malo propržiti pa dodati kašiku brašna, biber, so i sitno seckani beli luk. Naliti cašom vode i kada pocne da vri vratiti šnicle u tiganj. Poklopiti i krckati na tihoj vatri, uz dodavanje vode po potrebi, dok šnicle ne omekšaju. Obicno se služe uz pire krompir, ali ja sam ovaj put služila uz pomfrit.

Savet