

Lovacke šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gsvinjske šnicle**
- **5 glavicacrnog luka**
- **1veca šargarepa**
- **2 dlparadajz pirea**
- **2-3jajeta kuvana**
- so
- biber
- curry zacin
- suvi biljni zacin

Priprema

Luk sitno iseckati i dinstati na ulju ili masti, dodati rendanu šargarepu, paradajz pire i 3 dl vode.

Meso dobro izlupati, na svaku šniclu staviti so, biber, zacin i curry zacin, staviti cetvrt jajeta i zarolati. Krajeve pricvrstiti cackalicom.

Uvaljati ih u brašno i spuštati u sos koji vri. Krckati na tihoj vatri sat vremena, uz postepeno dolivanje vode. Na kraju se može dodati hladna zaprška od 1 kašike brašna i 3 kašike vode. Služiti sa krompir pireom.

Savet