

Šnicle u sosu od belog luka



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** šnicle (telece, junece)
- **2** kašikebrašna
- **3** cenabelog luka
- **po ukususo**
- biber
- zacine
- **za prženjeulje**

Priprema

Šnicle izlupati i pržiti u dubokom ulju sa obe strane. Izvaditi iz tiganja i ostaviti sa strane.

U šerpici odvojiti dve tri kašike ulja u kojem se pržilo meso. U ulje upržiti brašno i doliti vode. Meso vratiti u šerpici sa sosom. Naseckati beli luk. Posoliti, pobiberiti i ostaviti da se kuva još jedno 25-30 minuta. Ako je potrebno dolivati vode do željene gustine.

Savet