

Šnicle na luku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g telecih šnicli
- **6** glavic crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** kašike brašna
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti i uviti u brašno. Zagrejati ulje u jednoj šerpi i u njemu ispržiti šnicle sa obe strane i izvaditi ih na tanjir. U isto ulje napola ispržiti seckani crni luk na rebarca. Dodati mu brašno, sitno seckani beli luk, naliti vodom i malo prokckati. Onda dosoliti ili staviti suvi biljni zacín, vratiti šnicle u sos i na tihoj vatri kckati dok šnicle ne omekšaju.

Savet

Služi se uz pire krompir.