

# **Karpatsko pecenje**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**svinjskih šnicli
- **500 g**kupusa
- **500 g**krompira
- **2** glavice crnog luka
- **1** kašika aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

## **Priprema**

Šnicele zaciniti i ispržiti. Krompir skuvati u ljusci, oljuštiti i iseci na tanje kolutove. Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati isecen kupus, naliti vodom i kuvati 30 minuta. U vatrostalni sud staviti dinstani kupus, poreati šnicele, pa poreati krompir. Posuti mlevenom paprikom i zaliti masnocom u kojoj su se pržile šnicele. Peci 30 minuta na 200 C. Služiti uz sezonsku salatu.

## **Savet**