

Svinjske šnicle sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** svinjske šnicle
- **po želji** povrća (šargarepe, paprika, crnog ili praziluka, paradajza)
- 2-3 **cen**abelog luka
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog začina
- **po želji** tucane ljute paprike
- **50 g** suve slanine
- **nekoliko kašika** kisele pavlake

Priprema

Šnicle malo izlupajte, posolite i pobiberite. Povrće isecite na kolutove ili štapice po vašoj želji. U vatrostalnu posudu stavite svo povrće, posolite ga, pobiberite i dodajte suvog začina i ukoliko volite malo pikantnije pospite ljutom tucanom paprikom. Sve izmešajte pa preko poreajte šnicle. Preko šnicli naseckajte na trakice suve slanine. Poklopite posudu alu folijom i stavite u rernu da se pece oko pola sata. Nakom toga je izvadite i preko šnicli prelijte kiselu pavlaku ili kajmak, izmešan sa sitno seckanim belim lukom, pa vratite u rernu na još desetak minuta, ali bez pokrivanja.

Savet

Ovo jelo je zahvalno zbog jednostavne i brze pripreme, a i zbog mogućnosti da se namirnice prilagode svojim mogućnostima i željama...