

Belo meso u prelivu od kisele pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1vece belo meso
- 1 **glavica**crnog luka
- 4 **cen**abelog luka
- 1 **kašicica**aleve paprike
- 2 **kašicice**suvog biljnog zacina
- **mal**obibera
- **mal**osoli
- 1 **dl**ulja
- 2 **dl**kisele pavlake

Priprema

Crni luk, beli luk, alevu papriku, zacin, so, biber i ulje staviti u seckalicu i usitniti. Belo meso iseci na šnicle i svaku šniclu uvaljati u smesu od luka.

Šnicle kratko pržiti na malo masnoce u tiganju. Kada su gotove dodati im umucenu kiselu pavlaku i sve zajedno krckati nekih 5 minuta na laganoj vatri.

Savet

Poslužiti uz pire ili kuvani pirina ili neki prilog po vašoj želji.