

Šnicle sa paprikama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 junece šnicle
- 8 zelenih paprika
- 2 crvene paprike
- 30 g maslaca
- 1/8 l supe od kocke
- vezica peršunovog lista
- 2 kaike ulja
- so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Paprike oprati, odstraniti semenke, iseckati na rezance i dinstati na maslacu. Posoliti, pobiberiti i dodati alevu papriku, naliti supom i ostaviti da se lagano krcka još 15 minuta, a potom dodati iseckan peršunov list. U meuvremenu šnicle posoliti i pobiberiti, pa ih pržiti na vrelom ulju sa svake strane nekoliko minuta, dok ne porumene. Preliti ih paprikama i sluciti tople.