Pivske šnicle

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 400 g svinjskih odrezaka (npr. leđa ili but)
- 2 žlice brašna
- 3 žlice ulja
- 1 luk
- 2 češnja češnjaka
- 1 žličica slatke crvene paprike
- 250 ml svijetlog piva
- 1 žličica senfa
- sol
- papar
- svježi peršin

Skeniraj za prikaz na web stranici

Odreske lagano rastucite batom, posolite, popaprite i uvaljajte s obje strane u brašno.

Na zagrijanom ulju kratko popržite šnicle sa svake strane (2–3 minute) da dobiju boju, a zatim ih izvadite na tanjur. Na isto ulje dodajte sjeckani luk, češnjak i crvenu papriku, kratko dinstajte pa vratite meso. Sve prelijte pivom pa dodajte senf. Poklopite lonac i kuhajte na laganoj vatri oko 45 minuta. Po potrebi podlijevajte s malo vode ili temeljca ako tekućina ishlapi.

Kada umak postane gust, a meso mekano, provjerite nedostaje li jelu još soli pa posipajte svježim peršinom i poslužite uz pire krumpir ili rižu.