

Šnicle u pivu

1 kg šnicli od junećeg buta
100 g slanine
100 g brašna
300 g šampinjona
2 veće glavice crnog luka
4 čena belog luka
1 veća šargarepa
100 g korena celera
2 kašike ljutog ajvara
4 dl tamnog piva
2 dl pasiranog paradajza
2 kašike suvog začina
beli mleveni biber
so
1 kašika suve seckane mirođije
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Za serviranje

bareni krompir

Način pripreme

1. Šnicle dobro istanjiti čekićem za meso i iseći na veće komade. Dobro ih začiniti suvim začinom, biberom i obrašnjaviti.
2. U većem tiganju propržiti slaninu isečenu na sitne kockice da postane hrskava. Izvaditi je iz tiganja i daodati malo ulja. Na toj masnoći opeći šnicle tako da dobiju lepu rumenu koricu. Izvaditi šnicle iz tiganja i ostaviti ih sa strane.
3. U tiganj sipati još malo ulja i propržiti luk sečen na rebarca, šargarepu sečenu na kolutove i celer sečen na listiće. Dodati mirođiju, so, ajvar, krupno seckani beli luk i šampinjone sečene na četvrtinu. Naliti pasiranim paradajzom i pivom i ostaviti da se dinsta još 5 minuta.
4. Ređati u pekač neizmenično povrće i meso. Sve zaliti pivom i pasiranim paradajzom iz tiganja i poređati slaninu.
5. Peći poklopljeno u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 90 minuta.
6. Služiti toplo uz bareni krompir.