

Snicle u paradajz sosu

Aromaticne i zdrave

1 Hidrirane odreske zaciniti i uvaljati u brasno,zatim kratko ispeci na ulju.redjati u vatrostalnu posudu,posuti seck.persunom ibelim lukom.Spremiti preliv od :paradajz soka,vode,piva,secera i brasna,pa time preliti snicle.Na vrh staviti reznjeve sveze paprike i poklopljeno staviti u rernu da krcka oko 30min.Pred kraj odklopiti da visak tecnosti ispari.Pred sluzenje preliti pavlakom.Sluziti sa barenim pirincem.

Napomena:

U posnim danima,umesto pavlake mozete upotrebiti posni majonez. Prijatno !

Sastojci:

sojinih odrezaka 200gr
psenicnog brasna 100 g
belog luka 3 cena
seckanog persunovog lista malo
paradajz soka 2 dl
piva 2 dl
vode 2 dl
brasna 2 kasike
secera 1 kaf.kasicica
sveze paprike 3
pavlake 2
so i biber