

# **Šnicle sa bucko sirom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,2 kg** pilečih šnicli
- **1 pakovanje** bucko sira
- **3 jajeta**
- prezla
- brašno
- so
- biber
- ulje za prženje

## **Priprema**

Šnicle izlupati što tanje, malo ih posoliti i pobiberiti, jedan deo šnicle premazati bucko sirom pa preklopiti drugom polovinom, uvaljati u brašno, jaja i zatim u prezlu. Peci dok ne porumene. Služiti uz pomfrit ili krompir pire.

## **Savet**