

Martoi šnicla



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šnicle:

- **4**telece šnicle,ili meso po izboru
- **2**jajeta
- **4**krompira srednje velicine
- **3-4** **kašike**brašna
- **1**crni luk
- **1** **kašicica**belog luka u prahu
- **po ukusu**soli i bibera
- **nekoliko** **kašikakisele** pavlake
- **malosira** po izboru, trapist, gauda...

Prilog:

- **malomešanog mixa**
- **malobrokolija**

Priprema

Krompir i crni luk ocistiti i izrendati. Jaja umutiti viljuškom, dodati brašno, oceen krompir i zacine. Kolicinu brašna prilagodite gustini, masa treba da bude kompaktna da može da prijanja uz meso. Šnicle malo posoliti i uvaljati u brašno, a potom u smesu od krompira.

Meso obložiti sa svih strana i pržiti u zagrejanom ulju. Spremiti povrce po izboru...

Tople šnicle premazati pavlakom i posuti seckanim ili rendanim sirom. Na tanir složiti uz prilog koji vam najviše odgovara...

Savet