

# **Punjene pilece šnicle**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**belo meso
- **50** gkackavalja
- **50** gcajne salame
- **4**jaja
- prezle
- susam
- brašno
- so

## **Priprema**

Belo meso iseci na tanke šnicle. Šnicle izlupati tuckom za meso i posoliti. Staviti na šniclu parce kackavalja i kolut cajne.

Šniclu preklopiti i još malo blago istuci da se sve lepo zalepi. To uraliti sa svim šniclama.

Napunjene šnicle valjati u brašno pa izlupana jaja pa u mešavinu prezle i susama.

Pržiti u dubokom ulju i servirati vruce.

## **Savet**

Šnicle su fantastine uz pomfit i paradajz salatu.