

## **Pilece šnicle sa senfom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1pilece grudi
- 2 kašikesenfa
- 2 jajeta
- prezle
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Pilece grudi iseci na šnicle, može malo deblje, pospite zacin na obe strane i svako parce premažite sa senfom. Ostaviti da odstoji 15 minuta, pa uvaljati u prezle ili brašno i u jaja i pržiti na zagrejanom ulju. Kada dobije zlatno žutu boju meso je gotovo. Dekorisati majonezom i kao prilog može bilo koja salata. Mi smo ovog puta prošli bez salate.

### **Savet**