Tomatello užitak



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pohovanje:

- **4**srednje šnicle pileceg belog mesa
- **2**jajeta
- **2 dl**ulja
- suvi biljni zacin
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** prezli
- **2 kašike** susama
- so
- mleveni biber
- miroija

Za Tomatello sos:

- **200 ml**pasiranog paradajza
- **4 kašike**ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 cen**belog luka
- peršun

Priprema

Belo meso zaciniti mešavinom navedenih zacina, uvaljati u brašno, zatim u lepo umucena jaja, pa u mešavinu prezli i susama. Pohovati dok šnicle ne dobiju lepu zlatno-žutu boju. Sos: Lepo ugrejati ulje, dodati brašno, na kratko promešati, dok ne pocne da žuti dodati pasirani paradajz i sitno iseckan beli luk. Neprestano mešati i

ostaviti da kljuca 2 minuta, na tihoj vatri. Dodati peršun i preliti preko šnicli. Služiti toplo. Prijatno!

Savet