

Bele filet šnicle



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg fileta
- 2 jajeta
- **50 g** brašna
- **100 g** prezli
- **malosoj**a sosa
- **po potrebi** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- 2-3 **dl** ulja za prženje

Priprema

File isecite na šnicle i lagano istucite cekicem za meso. Izmešajte so, biber, suvi biljni zacin, soja sos pa uvaljajte šnicle u smesu i ostavite da odstoje oko 15-20 minuta. Zatim šnicle uvaljajte u brašno, provucite kroz jaja i obložite prezlom. Pržite na umerenoj vatri sa obe strane dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Pržene šnicle vadite na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce pa složite na tanjire i poslužite sa krompir pireom ili prilogom po želji.

Savet