

Šnicle sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Šnicle:

- **800 g** šnicli
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** suvi biljni zacin i biber

Fil I:

- **3** jajeta
- **1/2 kašice** celuka u prahu

Fil II:

- **2 dl** kisele pavlake
- **1/2 kašice** celuka u prahu

Priprema

Šnicle izlupati, posuti suvim boljnim zacinom i biberom pa ih uvaljati u prezle. Poreati u podmazanu vatrostalnu posudu pa preliti umucenim Filom I, preko poreati još jedan red izlupanih, zacinjenih i u prezle uvaljanih šnicla pa preliti sa umucenim Filom II.

Staviti u zagrejanu rernu i peci na 250 stepeni 40-45 minuta.

Savet