

## **Pohovane svinjske šnicle sa mlevenim orasima**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** gsvinjskog mesa od buta
- senf
- suvi biljni zacin
- biber

#### **Smesa za pohovanje:**

- **150** gbrašna
- **150** gprezli
- **2** kašicicekarija
- **80** gmlevenih oraha
- **3**jajeta
- **1/2** kašiciesoli

#### **Za prženje:**

- mast ili ulje

### **Priprema**

Meso iseci na tanke šnicle, pa ih, dodatno, tuckom za meso još malo istanjiti. Svako parce mesa posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa ih premazati (sa obe strane) senfom. Zacinjeno meso ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat.

Smesa za pohovanje: U jednoj, dubljoj, posudi razbiti jaja, posoliti ih i umutiti. U drugoj posudi staviti brašno, dodati kari i dobro sjediniti. U trecoj posudi staviti prezle i mlevene orahe, pa ih, kašikom, dobro sjediniti.

Izvaditi meso iz frižidera. Svako parce mesa prvo uvaljati u brašno, zatim ga provuci kroz umucena jaja i, na kraju, uvaljati u mešavinu prezli i mlevenih oraha.

U dubljem tiganju staviti masnocu i staviti na šporet da se otopi i zgreje. U zagrejanu masnocu stavljati parcice ispohovanog mesa i pržiti na srednjoj temperaturi.

Isprženo meso vaditi na papirnu salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Ispohovano meso poslužiti sa prilogom po želji.

## **Savet**