

Pohovane curece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cureceg belog mesa
- 2-3 jajeta
- brašno
- prezle
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Iseci šnicle, malo ih izlupati, posuti ih zacinom sa obe strane i staviti u frižider, da odstoje oko pola sata.

Svaku šniclu uvaljati u brašno, pa u ulupana jaja, pa u prezle i spustiti u zagrejano ulje da se prži.

Posle 3-5 minuta okrenuti i pržiti još toliko. Pržene staviti na papirnu salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet