# *Kung Fu šnicle*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**mlevenog mesa
- **200 ml**kisele vode
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**soli
- **3 cena**belog luka

## Priprema

Mlevenom mesu dodati kiselu vodu, brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, suvi biljni zacin, so i sitno sekcan beli luk. Ostaviti smesu 30 minuta da odstoji.

Smesu vaditi kašikom i pržiti na ulju. Poreati pržene šnicle na salvetu kako bi upile višak ulja.

Služiti uz tartar sos.

## Savet