Pilece šnicle sa krekerima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**pilecih šnicli
- **po želji**suvi biljni zacin
- **po želji** biber
- **125 ml**jogurta
- **100 g**mlevenih krekera

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, sa obe strane umociti u jogurt.

Zatim uvaljati u mlevene krekere.

Reati u pleh obložen papirom za pecenje i peci 25 minuta na 180 stepeni.

Po želji služiti uz pecene krompirice ili pire krompir.

Savet