

Pohovana curetina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 šniclicureceg mesa
- 4 jajeta
- po potrebi brašna
- po potrebi prezli
- malo kurkume
- malo soli
- 3 kašike susama

Priprema

Prvo curece meso posoliti, šnicle preseći na pola. U jedan tanjir staviti jaja, susama, kurkumu, u drugi brašno, a u treći tanjir prezle.

U tiganj staviti ulje, zagrijati ga. Zatim meso umakati sledećim redosledom: jaja, brašno, jaja, prezle, jaja i u tiganj. Peci po 2-3 minuta sa obe strane.

Meso reati na ubrus.

Savet

Služiti uz ajvar salatu. Prijatno.