

# **Hrskave soja šnicle**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gsojinih šnicli
- **po potrebisuvog** biljnog zacina
- prezli
- brašna
- **4** jajeta
- **po potrebiulja**

## **Priprema**

Staviti 2-3 litre vode da provri. Kad provri skloniti sa vatre i sipati šnicle, pa prekriti da nabubre i omekšaju.

Okretati šnicle, da brže i bolje omekšaju sa obe strane. Neka odstoje oko 30 minuta, pa ih vaditi pojedinacno i dobro ocediti krpom da se ne bi pri prženju raspadale.

Pa svaku šniclu stavljati u brašno, jaja (u koja dodate suvog biljnog zacina), prezle pa pržiti. Poslužiti vruce uz pire i urnebes salatu.

## **Savet**

Prijatno!:-)