Becka Šnicla (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**junece šnicle
- **1**jaje
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**prezli
- so
- biber
- ulje za prženje

Priprema

Priptemimo sastojke.

Šnicle posolimo, provucemo kroz brašno, ulupano jaje i prezle.

Šnicle posolimo, provucemo kroz brašno, ulupano jaje i prezle.

Ovako.

Savet

Jela sam beku šniclu i u Austriji i u Nemakoj i velika razlika je u pripremi. U nemakoj se meso tanji, izlupa, u Austriji se koristi meso koje je ve tanko iseeno. Lino mi se više dopada austrijski nain. Beku smo služili sa

kriškom limuna, mešanom kupus salatom i irskim krompir pireom sa povrem, za koji recept možete videti u spisku mojih recepta.