Pilece šnicle u susamu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg filea
- **300 g**susama
- **3-4**jajeta
- biber
- so
- brašno

Priprema

Izlupati šnicle. Posoliti i pobiberiti. U smesu gde su prezle pomešati sa susamom 50-50% zatim ispohovati. Peci na umerenoj vatri dok se ne zarumeni.

Savet

Moj primer je krompir salata koja odlino ide uz glavno jelo.