

## *Pohovane junecе šnicle i špinat*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gjunecih šnicli
- **2** jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **200** gšpinata
- **100** mlmlijeka
- **malobrašna**
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- **2** cenabijelog luka

### **Priprema**

Bijeli luk sitno isjeckati pa prodinstati. Dodati špinat. Zaciniti. U ciniju pomiješati mlijeko i malo brašna. Pred kraj dinstanja špinata dodati mlijeko i brašno. Miješati dok se sve ne sjedini i lijepo zgusne.

Meso istanjiti tuckom za meso. Zaciniti. Uvaljati u brašno, jaja, prezle. Peci 25 minuta na laganoj vatri.

### **Savet**

Servirati po želji!