

Pilece šnicle na bečki nacin



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog mesa seceno za šnicle
- **200 g**brašna
- **500 g**prezli
- 2jajeta
- **200 ml**mleka
- 4limuna
- so
- biber
- beli luk (zacin)
- ulje

Priprema

U jednoj posudi sipati brašno, u drugoj prezle i u jednoj ciniji pomešati mleko i jaja.

Šnicle sa jedne strane posoliti, a sa druge posuti biberom i belim lukom.

Šnicle prvo uvaljati u brašno, pa u mleko i jaja i na kraju u prezle.

Pržiti u ulju dok ne dobiju zlatnu boju.

Limun iseci na polovine i služiti uz svaku šniclu.

Savet