

## Gurmanske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **8** svinjskih šnicli
- **500 g** mlevenog meso
- **4-5** jaja
- **par kašika** brašna
- **200 g** kornfleksa
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacini
- biber
- mlevena crvena paprika

### Priprema

Šnicle izlupati kuhinjskim cekicem i zaciniti. Mlevenom mesu dodati beli luk, so, biber, crvenu papriku, promešati da se dobije smesa kao za domace kobasice.

Uzeti šakicu mlevenog mesa, dlanovima utapšati na jednu stranu šnicle.

Pripremiti brašno, ulupati jaja i pripremiti kornfleks za paniranje. Šnicle uvaljati prvo u brašno, pa u jaje i na kraju u kornfleks. Sa one strane sa koje je mleveno meso, ne treba uvaljati u kornfleks, nego samo u brašno i jaje.

Zagrejati ulje u tiganju i peci šnicle, prvo sa one strane sa koje ima kornfleksa.

Pa okrenuti i sa druge strane. Uz šnicle možete poslužiti bareno povrce ili pomfrit.

### **Savet**

Videete da su jako ukusne :)