

Becke šnicle sa prilogom od prokelja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3telece šnicle

Za pohovanje:

- 2jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **po ukususoli**
- **za prženjeulju**

Prilog:

- **300 g**prokelja
- **po ukususo**, biber i zacini
- 2lovorova lista
- 2 **kašikeulja**

Priprema

Meso oprati i osušiti. Zagrejati ulje u tiganju. Umutiti jaja u posebnoj ciniji, posoliti ih i pobiberiti. Meso uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle. Šnicle malo priitisnuti kako bi se sastojci sjedinili. Stavite šnicle u tiganj u vrelo ulje da se prže, okrecite šnicle da se prže sa obe strane. Nakon prženja šnicle staviti na salveti da upiju višak masnoce. Prokelj oprati i ocistiti im vrhove i u vodi sa lovorom obariti 10 do 15 minuta, procediti od

vode i na ulju malo propržiti, posoliti, pobiberiti i staviti začine po ukusu. Služiti u pohovane šnicle.

Savet