

Šnicle sa bucko sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** pilecih šnicli
- **1 pakovanje** bucko sira
- **3** jajeta
- prezla
- brašno
- so
- biber
- ulje za prženje

Priprema

Šnicle izlupati što tanje, malo ih posoliti i pobiberiti, jedan deo šnicle premazati bucko sirom pa preklopiti drugom polovinom, uvaljati u brašno, jaja i zatim u prezlu. Peci dok ne porumene. Služiti uz pomfrit ili krompir pire.

Savet