

Kara?or?eva šnicla :-)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- **200** g šunkarice ili suvog vrata
- **200** g kackavalja
- **3** jajeta
- **200** g prezli
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Belo meso iseci na što vece parcice, istanjiti tuckom i zaciniti. Na svako parce staviti šunkaricu i kackavalj. Urolati. Ukoliko je potrebno pricvrstiti cackalicom. Šnicle uvaljati u jaja, pa u prezle i pržiti dok ne porumene sa svih strana.

Savet