

## ***Martoi šnicla***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za šnicle:**

- **4** telece šnicle, ili meso po izboru
- **2** jajeta
- **4** krompira srednje velicine
- **3-4 kašike** brašna
- **1** crni luk
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **po ukusu** soli i bibera
- **nekoliko kašika** kisele pavlake
- **malosira** po izboru, trapist, gauda...

#### **Prilog:**

- **malomešanog** mixa
- **malobrokolija**

### **Priprema**

Krompir i crni luk ocistiti i izrendati. Jaja umutiti viljuškom, dodati brašno, oceden krompir i začine. Kolicinu brašna prilagodite gustini, masa treba da bude kompaktna da može da prijanja uz meso. Šnicle malo posoliti i uvaljati u brašno, a potom u smesu od krompira.

Meso obložiti sa svih strana i pržiti u zagrejanom ulju. Spremiti povrce po izboru...

Tople šnicle premazati pavlakom i posuti seckanim ili rendanim sirom. Na tanir složiti uz prilog koji vam najviše odgovara...

## **Savet**