

Šnicle sa prezlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskih ili junecih šnicli
- **1** pavlaka
- **maloprezli**
- **5** jaja
- zacini po ukusu

Priprema

Šnicle izlupati cekicem za meso, pouljiti i zaciniti da odstoje pola sata. Zatim ih poreati u pouljen pleh, premazati ih pavlakom, razbiti cela jaja preko njih i posuti ih prezlama, pa zapeci. Prijatno!

Savet