

Becka šnicla sa pohovanim pecurkama, tikvicama i paprikom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli
- 6 pecenih paprika
- 12 šampinjona
- 1 tikvica
- 6 jaja
- 100 g brašna
- 200 g prezli
- 1 prašak za pecivo
- so, biber, beli luk

Priprema

Umutiti jaja dodati so, prašak za pecivo, malo vode i malo brašna. Izlupati šnicle, posoliti ih i uvaljati u brašno pa u jaja i na kraju prezle. Rukom lepo utapkati prezle i oblikovati šnicle.

Pecurke oprati i izvaditi drške. Pecurke poredjati na tanjir i okrenuti sa rupom na gore. U svaku rupu staviti malo soli, bibera i belog luka. Uzeti pecurku i tako je staviti u brašno i uvaljati ali je ne okretati da ispadne beli luk. Staviti u umucena jaja i kašikom lepo prelitati pecurku i napuniti rupu sa jajima. Uvaljati u prezle i lepo pritisnuti sa svih strana. Višak prezli istresti i pecurka je spremna za prženje. Dršcice posoliti i pobiberiti i valjati u brašno, jaja i prezle.

Papriku ispeci na ringli i pecenu papriku stavljati u najlon kesu da se što pre opusti da bi je lakše oljuštili. Oljuštenu papriku posoliti, valjati u brašno, jaja pa u prezle.

Tikvicu oljuštiti i iseci na krugove. Posoliti i pobiberiti, valjati u brašno, jaja i prezle.

Sve pržiti u dubokom ulju i stavljati na salvetu pa servirati na tanjir i služiti uz paradajz salatu.

Savet

Moji ukuani obožavaju pohovano i uvek mi se prvo pojedu peurke jer su zaista fantastine ovako pohovane.