

Punjene pilece šnicle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- 50 gkackavalja
- 50 gcajne salame
- 4jaja
- prezle
- susam
- brašno
- so

Priprema

Belo meso iseci na tanke šnicle. Šnicle izlupati tuckom za meso i posoliti. Staviti na šniclu parce kackavalja i kolut cajne.

Šniclu preklopiti i još malo blago istuci da se sve lepo zalepi. To uraditi sa svim šniclama.

Napunjene šnicle valjati u brašno pa izlupana jaja pa u mešavinu prezle i susama.

Pržiti u dubokom ulju i servirati vruce.

Savet

Šnicle su fantastične uz pomfrit i paradajz salatu.