

Becke šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecih svinjskih šnicli
- **8** kašikabrašna
- **3** jajeta
- **200** g prezli
- **3** cenabelog luka
- **3** kašicicesuvog biljnog zacina
- po ukusubibera i soli
- **1/2** vezeperšuna

Priprema

Tanko isecene šnicle dobro izlupajte na dasci tuckom za meso, sa obe strane. Zatim utrljajte šnicle zgnjecenim belim lukom, pospite biberom, suvim biljnim zacinom i seckanim peršunom. Zatim pažljivo uvaljajte šnicle u brašno pazeci da zacini ne spadnu. Kada su dobro utapkane u brašno, uvaljajte ih u umucena jaja, pa dobro utapkajte u prezle, valjajte dobro pritiskajuci šnicle u prezle, sve dok se ne oformi dobar debeo sloj. Šnicle pržiti u dubokom, zagrejanom ulju.

Savet

Poslužite ih uz pomfrit i salatu po želji.