

Pilece šnicle sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece grudi
- 2 kašikesenfa
- 2 jajeta
- prezle
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Pilece grudi iseci na šnicle, može malo deblje, pospite zacin na obe strane i svako parce premažite sa senfom. Ostaviti da odstoji 15 minuta, pa uvaljati u prezle ili brašno i u jaja i pržiti na zagrejanom ulju. Kada dobije zlatno žutu boju meso je gotovo. Dekorirati majonezom i kao prilog može bilo koja salata. Mi smo ovog puta prošli bez salate.

Savet