

## *Pilece šnicle sa susamom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **2-3** jajeta
- brašno
- prezle
- susam
- zacin
- ulje

### **Priprema**

Iseci šnicle, posuti ih zacinom sa obe strane i staviti u frižider, da odstoje oko pola sata. Svaku šniclu uvaljati u brašno pa u ulupana jaja, pa u prezle i susam i spustiti u zagrejano ulje da se prži. Posle 3-5 minuta okrenuti i pržiti još toliko. Pržene staviti na salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

### **Savet**