

Tomatello užitak



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za pohovanje:

- 4 srednje šnicle pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- 2 dlulja
- suvi biljni zacini
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** prezli
- **2 kašike** susama
- so
- mleveni biber
- miroija

Za Tomatello sos:

- **200 ml** pasiranog paradajza
- **4 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 cen** belog luka
- peršun

Priprema

Belo meso zaciniti mešavinom navedenih zacina, uvaljati u brašno, zatim u lepo umucena jaja, pa u mešavinu prezli i susama. Pohovati dok šnicle ne dobiju lepu zlatno-žutu boju. Sos: Lepo ugrejati ulje, dodati brašno, na kratko promešati, dok ne pocne da žuti dodati pasirani paradajz i sitno iseckan beli luk. Neprestano mešati i

ostaviti da ključa 2 minuta, na tihoj vatri. Dodati peršun i preliti preko šnicli. Služiti toplo. Prijatno!

Savet