Pohovane svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle (od buta)
- **2** jajeta
- brašno
- prezle
- zacin
- ulje

Priprema

šnicle dobro izlupati tuckom za meso, 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 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