

Pohovane telece šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle
- 1 jaje
- 4 kašike maslaca
- 6 kašika prezli
- 1/2 limuna
- 2 kašike brašna
- biber
- so

Priprema

Pripremljene šnicle sa obe strane izlupati tuckom za meso, posoliti i pobiberiti, uvaljati u brašno zatim umociti u razmuceno jaje i na kraju uvaljati u prezle.

Ovako pripremljene šnicle pržiti na dobro zagrejanom maslacu sa svake strane po 3 minuta.

Pržene pohovane šnicle staviti na topao tanjir za posluživanje, dekorisati tankim kolotovima limuna i poslužiti toplo.