

Karaoreve šnicle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli
- 12 listova šunkarice
- 6 listova kackavalja
- 1 kašak isecke pavlake
- malo soli, bibera
- 2 jajeta
- malo brašna
- malo prezle

Priprema

Šnicle istanjiti tuckom. Posoliti ih i pobiberiti. Zatim na svaku šniclu staviti po dva listica šunkarice i namazati pavlakom. Prekriti listom kackavalja i urolati tako svaku šniclu. Zatim u jednu posudu dodati brašno, u jednu ulupati jaja, i u poslednju dodati prezle pomešane sa malo brašna. Svaku šniclu uvaljati prvo u brašno, pa u jaje i na kraju u prezle. Pržiti na zagrejalom ulju dok ne porumene sa svih strana.

Savet

Kako vam ulje ne bi potamnelo prilikom prženja ubacite praćkalice zajedno sa šniclama i tamna boja će biti na praćkalicama. A u tiganj kako bi meso bilo sonije, mekše sipajte kašiku-dve vode i budete oduševljeni šniclama. :)