

Licke šnicle (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4junece šnicle
- 3 cena belog luka
- 3jajeta
- 100 g prezli
- 1 gove?a kockaza supu
- peršun
- ulje
- so
- biber

Priprema

Šnicle istucemo i zasecemo na nekoliko mesta. Posolimo, pobiberimo, uvaljamo u izmucena jaja, pa u prezle. Pržimo u tiganju sa zagrejanim uljem. Pore?amo ih u vatrostralnu ciniju, kada se ocede od ulja. Dodamo seckani luk. Izme?u šnicli stavimo seckani peršun i prelijemo supom. Pecemo 30 minuta na 200 stepeni.

Za dodatak obarimo pirinac i prelijemo sosom iz cinije posle pecenja šnicli.

Savet

Prijatno!