

Pohovane šnicle sa pecenom paprikom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 šnicli po izboru
- 1 kašičica soli
- 1 kašika senfa
- 1 kašika zacinskog bilja
- 1/2 čašepavlake
- 6 crevenih pecenih paprika
- 1 jaje
- 50 g prezle
- 2 kašike susama
- 2 dlulja

Priprema

Šnicle istuci cekicem za meso. Svaku šniclu premazati sa senfom, posoliti i staviti zacinsko bilje. Raširiti šniclu na tanjiru i premazati je pavlakom. Papriku oljuštiti i ocistiti od semena, staviti ocišcenu papriku, premazati je opet pavlakom i uviti rolat. Staviti cackalicu da se ne otvore šnicle prilikom pržjenja. Na isti nacin napraviti i druge rolate od mesa. Jaje umutiti viljuškom, a u drugom tanjiru staviti prezle i susam. Svaku šniclu umociti prvo u prezle, pa u jaje, pa opet u prezle. Pržiti šnicle u zagrejanom ulju sa svih strana dok ne porumene. Izvaditi iz tiganja i stavite ih na ubrus da upiju višak masnoce. Kad se prohlade izvadite im cackalice. Služite cele šnicle sa prilogom ili bez. Možete svaku šniclu iseci na šnite. Ukus je divan, probajte. Prijatno.

Savet