

Mekane šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilecih ili telecih šnicli
- **malosuvog** biljnog zacina

Za pohovanje:

- **malo** brašna
- **2** jajeta
- **malo** jogurta
- **maloulja** za prženje

I još:

- **1** cašavode
- **2** cenabelog luka
- **maloperšuna**
- **2-3** kapibelog sirceta

Priprema

Zaciniti šnicle sa zacinom i ostaviti da odstoje. Pripremiti brašno, umutiti jaja sa malo jogurta i zagrejati ulje. Šnicle valjati prvo u brašno pa u jaja i pržiti.

Šnicle okretati da budu jednako pržene.

Pržene šnicle izvaditi i iz tiganja iscediti ostatak ulja, pa dodati čašu vode, sirce, sitno seckan beli luk i peršun. Kada to provri vratiti šnicle u tiganj i dinstati na blagoj vatri 10-tak minuta.

Šnicle služiti tople uz prilog po želji.

Savet

Prijatno.