

## **urece šnicle sa ruzmarinom**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** curecih šnicli
- **1** kašicica suvog ruzmarina
- **1** kašicica soli
- **50** mlulja

### **Priprema**

Šnicle poredjajte na kuhinjsku dasku, posolite ih sa obe strane a zatim pospite preko njih suvi ruzmarin

Predjite oklagijom preko njih kako bi šnicle bolje upile so i ruzmarin. Za to vreme u tiganju ugrejte ulje i u vrelo ulje lagano spuštajte šnicle

Dinstajte uh na tihoj vatri poklopljene, dok porumene sa obe strane.

Prilog i salatu birajte po vašem ukusu, šampinjone, pirinac, pire.....paradajz, krastavac, kupus.....

### **Savet**