

Pileca šnicla sa muskatnim orašcicem



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šnicla pileceg belog mesa
- **1/2** kašicice karija
- malokurkume
- **po ukusu** soli
- **1/3** kašicica muskatnog orašcica
- **1** kriškalimuna

Priprema

Šniclu izlupati i usoliti po ukusu. Zatim zaciniti karijem i kurkumom sa obe strane. Na kraju zaciniti muskatnim orašcicem, utrljati sa obe strane.

Zacinjenu šniclu staviti na pola sata u frižider (može i duže). Zagrevati gril tiganj (ja sam u tiganju za palacinke) i ispržiti šniclu ,sa obe strane po 3-4 minuta da porumeni. (ja sam je pržila bez kapi ulja)

Poslužiti uz krišku limuna, koja se iscedi preko mesa i uživati u mirisnoj i ukusnoj piletini. :-)

Savet

Prijatno :-)