

## Kung Fu šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **200 ml** kisele vode
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malosoli**
- **3** cenabelog luka

## Priprema

Mlevenom mesu dodati kiselu vodu, brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, suvi biljni začini, so i sitno sekcan beli luk. Ostaviti smesu 30 minuta da odstoji.

Smesu vaditi kašikom i pržiti na ulju. Poreati pržene šnicle na salvetu kako bi upile višak ulja.

Služiti uz tartar sos.

## Savet