

Super šnicle



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**šnicli
- **1** šoljicaulja
- **3 kašikesenfa**
- **1** šoljicavode
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, pa svaku po ukusu pobiberiti, posoliti i zaciniti.

Svaku šniclu sa jedne strane premazati senfom.

Ulje dobro zagrijati pa propržiti svaku šniclu sa obe strane po 2 minuta, prvo pržiti stranu sa senfom.

Propržene šnicle reati u drugu šerpu i obavezno poklopiti, tako poreati sve jednu na drugu propržene šnicle.

Naliti šoljom vode i ostaviti da krcka oko 90 minuta, poklopljeno, pa servirati.

Šnicle su toliko socne i mekane da vam je od pribora potreban samo APETIT.

Savet

Šnicle mogu biti svinjske ili juneće svedno je. Služiti uz pire, testeninu ili ko kako voli. Prijatno!