

Pariske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **100 g** brašna
- **2** jajeta
- **malosoli** i suvih zacina
- **maloulja** za prženje
- **prilog** sezonska salata

Priprema

Šnicle izlupati i osušiti. Šnicle posoliti i posuti biberom, uvaljati prvo u brašno, jaja (prethodno izlupati viljuškom i posoliti), pa opet u brašno. Staviti šnicle u zagrejano ulje i pržiti sa obe strane da blago porumene. Gotove šnicle izvadite iz ulja i staviti na salvete da upiju višak masnoce. Poslužite sa sezonskim povrćem ili salatoma.

Savet