

## ***Pohovane šnicle***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjskih šnicli
- 2 jajeta
- **1 kesica** prezle
- suvi biljni zacini
- biber
- so
- **2 kašike** senfa
- Za prženje:
- **3 kašika** svinjske masti

### **Priprema**

Šnicle dobro izlupati, premazati senfom zaciniti biljnim zacinom, usoliti i pobiberiti. Ostaviti ih u frižideru da ostoje 20 minuta. Za to vreme umutiti penasto belance, pa dodati umuceno žumanace. Zagrejati tiganj sa svinjskom mašcu. Svaku šniclu umakati u jaja, pa u prezle i odmah pržiti u vreloj mašcu. Tako uraditi i sa osatalim šniclama. Pohovane šnicle služiti sa mladim krompiricima i mladom zelenom salatom.

### **Savet**

Pohovane šnicle brzo lako evo i kako, meso možemo i uve?e da pripremimo za sutra. Što duže stoje tako priptemljene više su ukusnije, so?ne i meke. Prijatno!