Šnicle sa susamom iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece tanje svinjske šnicle
- **2**jajeta
- **100 g**susama
- **80 g**brašna
- ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle izlupati, pa ih zaciniti. Uvaljati u brašno, pa u umucena jaja, pa posuti susamom sa jedne i druge strane. Reati u keramicku posudu u koju ste prethodno sipali ulja da prekrije dno i politi malo ulja po šniclama kad ih poreate. Peci oko pola sata na 200 stepeni.

Savet

Ako nemate keramiku ili vatrostalnu posudu, može i u obinoj tepsiji, ali je najbolje da stavite alu foliju, pa sipate ulja i reate šnicle. Odlino uz mlade krompirie, pomfrit i neku finu salaticu. Nema puno prženja, bez mnogo ulja, svidee vam se :) Prijatno...