

## ***Kornifleks šnicle***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** šnicli po izboru
- **4 kašika** brašna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** zacinsko bilje
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **5 kašika** ulja
- **100 g** kornifleks

### **Priprema**

Meso iseci na tanke šnicle. Staviti ih u kesu i kuhinjskim cekicem izlupati. Posoliti, pobiberiti i staviti zacinsko bilje. Ostavite ih 15 mnuta da odstoje. Kornifleks staviti u plasticni kesu i oklagijom precu preko njih više puta da bi se izdrobio i napravili sitni komadici. Ulje zagrejte. Svaku šniclu umociti u brašno, zatim u umuceno jaje, pa u kornifleks. Pritisnuti malo rukom da bi se što više komadica kornifleksa uhvatilo. Pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne uhvati lepu rumenu boju.

Izvaditi ih na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

## **Savet**

Služiti sa sezonskom salatom. Prijatno!