

Medene šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** šnicli
- **malosoli**
- **bibera** bibera

Za marinadu:

- **2 kašike** meda
- **2 kašikesenfa**
- **4 cenabelog** luka

Za pohovanje:

- **3** jajeta
- **maloprezli**
- **malobrašna**

Priprema

Meso izlupati, posoliti i pobiberiti. Pripremiti marinadu. Beli luk sitno iseckati pa ga sjediniti sa medom i senfom. Svaku šniclu premazati cetkom sa obe strane. Ostaviti da odstoji pola sata ili duže (što duže to bolje) u frižideru.

U tanjir sipati brašno i malo ga posoliti, u drugi jaja (umutiti ih viljuškom), u treci prezle. Šnicle uvaljati prvo u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Peci u ulju u tiganju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Kada se ispece staviti na ubrus da upije višak masnoce.

Savet

Ja sam koristila svinjske šnicle, može i pileće belo meso, može da se ostavi u formi šnicle, a može i da se iseće na trakice. Služiti uz neki prilog, pirinač, krompir... Prijatno :-)