

## Pilece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **3-4 cen**abelog luka
- so
- suvi biljni zacin
- ulje (za prženje)

## Priprema

Od pileceg mesa iseci šnicle. Beli luk ocistiti i iseci sitno. Svaku šniclu posoliti i zaciniti po ukusu. Na tanjir staviti beli luk, preko šnicle i preko njih beli luk. Pokriti folijom i staviti u frižider, da odstoji bar pola sata. Zatim skinuti beli luk sa šnicli i pržiti ih u tiganju na malo zagrejanog ulja. Okretati ih da sa obe strane dobiju zlatno žutu boju. Poslužiti tople uz krompir pire ili uz neki sos. Prijatno!

## Savet