

Hrskave soja šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sojinih šnicli
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- prezli
- brašna
- **4** jajeta
- **po potrebi** ulja

Priprema

Staviti 2-3 litre vode da provri. Kad provri skloniti sa vatre i sipati šnicle, pa prekriti da nabubre i omekšaju.

Okretati šnicle, da brže i bolje omekšaju sa obe strane. Neka odstoje oko 30 minuta, pa ih vaditi pojedinačno i dobro ocediti krpom da se ne bi pri prženju raspadale.

Pa svaku šniclu stavljati u brašno, jaja (u koja dodate suvog biljnog zacina), prezle pa pržiti. Poslužiti vruće uz pire i urnebes salatu.

Savet

Prijatno!:-)