

Pohovane šnicle sa kackavaljem



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5- 6 svinjskih šnicli
- 200 g prezli
- 150 g kackavalja
- 200 g brašna
- 2 jajeta
- 3 kašike ulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 1 kašičica suvog biljnog začina

Priprema

Šnicle izlupajte, posolite, pobiberite i začinite mešavinom začina. U dublji sud umutite jaja. U tanjir s prezlama krupno narendajte kackavalj i pomešajte. Šnicle prvo uvaljajte u brašno, pa u umućenu jaja, i na kraju u mešavinu prezli i kackavalja. Pržite meso na zagrejanom ulju, pa ga stavite na papirnu salvetu da upije višak masnoće.

Savet