

Pohovane junece šnicle i špinat



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junecih šnicli
- **2** jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **200 g**špinata
- **100 ml**mlijeka
- **malobrašna**
- **so**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**
- **2 cenabijelog luka**

Priprema

Bijeli luk sitno isjeckati pa prodinstati. Dodati špinat. Zaciniti. U ciniju pomiješati mlijeko i malo brašna. Pred kraj dinstanja špinata dodati mlijeko i brašno. Miješati dok se sve ne sjedini i lijepo zgusne.

Meso istanjiti tuckom za meso. Zaciniti. Uvaljati u brašno, jaja, prezle. Peci 25 minuta na laganoj vatri.

Savet

Servirati po želji!