

## **Becke šnicle sa susamom**



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjskih šnicli
- **2 kašičice** soli
- **malobibera**
- **1 kašičica** miroije
- **2 cenabela** log luka

#### **Za pohovanje:**

- **3** jajeta
- **300 g** prezli
- **oko 100 g** susama
- **po potrebi** brašno

### **Priprema**

Isecene šnicle rastanjiti cekicem za meso. Na svaki dodati so, biber, miroiju i sitno iseckan beli luk. Reati jednu na drugu i istaviti i frižider da odstoje oko 1h.

Umutiti jaja, prezle pomešati sa susamom i brašno pripremiti. Svaku šniclu prvo uvaljamo u brašno, zatim u jaja, pa onda dobro uvaljati u prezle i susam sa svih strana. I tako dalje dok se sve šnicle ne potroše.

U zagrajno ulje spustati šnicle i pržiti uz okretanje sa jedne i druge strane, dok lepone porumene.

Ispržene šnicle reati na papirni ubrus, pa zatim servirati.

### **Savet**

Sluziti uz sezonsku salatu, pire krompir...