

Marinirane šnicle od soje



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** sojinih šnicli
- **4 listicalorbera**
- **10 zrnacrнog bibera**
- **2 vece cešnjabelog luka**

Marinada:

- **3 kašike (vrhom pune) senfa**
- **1 kašicica soja sosa**
- **1 kašicica vorcester sosa**
- **1 kašicica belog luka u prahu**
- **1 kašicica timijana**
- **1 kašicica majcine dušice**
- **2 kašikem maslinovog ulja**
- **2 kašice aleve paprike**

Za pohovanje:

- **6 vrhom punih kašikapšenicnog integralnog brašna**
- **4 pune kašikesusama**

Osalo:

- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Sojine šnicle, uvece, preliti hladnom vodom (pritisnuti tacnom), poklopiti i ostaviti, preko noci, na sobnoj temperaturi, da šnicle nabubre.

Narednog dana sojine šnicle procediti, oprati ih, pod mlazom hladne vode i staviti u vecu, dublju, šerpu. Dodati biber, lovor i beli luk, uzdužno presecen na pola. Staviti da se kuvaju, na srednjoj temperaturi. Od momenta kljucanja kuvati 10 minuta, polupokriveno (da ne bi iskipelo).

Posle deset minuta skloniti šerpu sa vatre. Rešetkastom kašikom izvaditi šnicle u cetku i ostaviti da se ohlade. Ohlaene šnicle, DOBRO, rukama ispretiskati (staviti parce šnicle izmeu dva dlana i dooobro ispretiskati, kao presa) da bi se što je moguce više odstranila voda. Zatim, svako parce šnicle staviti u plasticnu kesu i, tuckom za meso, blago istanjiti.

Marinada: Sve navedene sastojke, za marinadu, staviti u manju posudu i dobro sjediniti. Treba da se dobije smesa u vidu paste, sa kojom mogu šnicle da se premažu (marinadu rasporediti da imate svako parce da premažete).

Pripremljene šnicle poreati na radnu površinu. Svako parce šnicle posuti sa bilnjim zacinom zacinom i mlevenim biberom (po ukusu), samo sa jedne strane. Zatim, svako parce premazati, sa jedne i sa druge strane, pripremljenom marinadom.

Šnicle ostaviti da odstoje (na radnoj površini) 15-ak minuta, da bi upile miris zacina. Zatim svako parce uvaljati u mešavinu brašna i susama.

Sipati ulje u širu, dublju, posudu, da bude 1cm visine (po potrebi doliti još) i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati, pripremljene, šnicle da se prže. Kada jedna strana porumeni, okrenuti ih da i druga strana dobije lepu, rumenu, boju. Pržene šnicle vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće.

Sojine šnicle poslužiti sa prilogom i salatom, po želji. Veoma su ukusne i kada se ohlade.

Savet