

## *Marinirane šnicle od soje*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** sojinih šnicli
- **4 listi** calorbera
- **10 zrnac** nog bibera
- **2 vece** češnjabelog luka

#### **Marinada:**

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

#### **Za pohovanje:**

- **6 vrhom punih kašika** pšenicnog integralnog brašna
- **4 pune kašike** susama

#### **Osalo:**

- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

## **Priprema**

Sojine šnicle, uvece, prelihi 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 presečen 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. Ohla?ene šnicle, **DOBRO**, rukama ispretiskati (staviti parce šnicle izme?u dva dlana i dooobro ispretiskati, kao presa) da bi se što je moguće 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 pore?ati na radnu površinu. Svako parce šnicle posuti sa biljnim 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 masnoce.

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

## **Savet**