

## Šnicle u sosu od susama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je

- **8** svinjskih šnicli
- **po 2-3 kašike** brašna i susama
- **1 kocka** junece supe
- **po malo** soli
- **po malo** bibera

#### Za prilog:

- **nekoliko** paprika
- **malo** ulja
- **po malo** soli i bibera
- **50** gsira (ili pavlaka, krem sir)

### Priprema

Šnicle izlupati tuckom, posoliti ih i pobiberiti pa svaku šniclu uvaljati u brašno pa ih pržiti na ulju da blago porumene.

Kad su blago porumenele šnicle izvaditi ih pa u ulje dodati preostalo brašno i susam i kratko propržiti.

Kocku supe prokuvati u vodi da se dobije supa pa sa njom naliti brašno i lagano sve izjednaciti. U to spustiti šnicle i krckati ih dok ne budu mekane.

Paprike iseckati pa ih na ulju propržiti, posoliti i pobiberiti. Kad omeknu umešati sir da se istopi pa skinuti sa vatre.

Šnicle služiti uz prilog od paprika i zelenu salatu.

### **Savet**

Šnicle su veoma ukusne, a kao prilog može i krompir spremljen po želji. Prilog od paprika često služim uz razna mesa i to najčešće od pečenih paprika mada može i sa svežim paprikama i zaista je ukusan. U njega možete dodati izmrvljen sir, pavlaku ili krem sir, jednako je ukusno.