

Pletenice sa šniclama i zelenom salatom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 svinjske šnicle
- 1 jaje
- po potrebi brašna
- po potrebi ulja
- 4 lista zelene salate
- po ukusu preliva sa renom
- po ukusu kecapa

Priprema

Svinjske šnicle oprati, prosušiti, posoliti, ostaviti da odstoje poklopljene 30-ak minuta, pa ih uvaljati u brašno, zatim u jaja i ispofovati na zagrejanom ulju. Staviti ih na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce. Pletenice preseći na pola, staviti po 2 prethodno oprana lista zelene salate, preko u svaku pletenicu po 1 šniclu, a preko šnicle preliv sa renom i kecap.

Savet

Napomena: sastojci, priprema i pečenje testa su kao u receptu - razna slana peciva.