

## Šnicle pohovane u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskih šnicli
- **2-3** cenabelog luka
- **400 ml** mleka
- **100 g** brašna
- **2-3 kašike** seckanog suvog bosiljka i peršuna
- **3** jajeta
- **100 g** prezle
- **100 g** susama
- **50-60 g** maslaca

### Priprema

Šnicle istanjiti tuckom za meso. Beli luk sitno iseckati, pa pomalo utrljati u svaku šniclu. Preliti mlekom i ostaviti da odstoji oko sat-dva.

Brašno pomešati sa suvim bosiljkom i peršunom. Jaja penasto umutiti. Prezlu pomešati sa susamom. Svaku šniclu zatim uvaljati u mešavinu brašna, peršuna i bosiljka. Onda provuci kroz jaja, pa uvaljati u mešavinu prezle i susama.

Režati na pleh obložen pek-papirom. Preko svake šnicle staviti pomalo maslaca.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

**Savet**