

Šnicle pohovane u rerni



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgsvinjskih šnicli**
- **2-3 cenabelog luka**
- **400 mlmleka**
- **100 gbrašna**
- **2-3 kašikeseckanogsuvog bosiljka i peršuna**
- **3jajeta**
- **100 gprezle**
- **100 gsusama**
- **50-60 gmaslaca**

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.

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

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

Savet