

Socne šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 svinjskih šnicli
- 100 g brašna
- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 2 cenabelog luka
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1/2 kašičice majcine dušice
- 1/2 kašičice miroiije
- 1 šolja vode

Priprema

Isecene šnicle, izlupati sa obe strane. Posoliti ih, dodati suvi biljni zacin, majcinu dušicu, mirodjiju, useckan beli luk. Ostaviti ih na 1h da odstoje.

Odstojale šnicle, uvaljati u brašno i jaja pa ispržiti sa obe strane. Ostaviti sa strane. Ulje od prženja šnicli procediti, vratiti u tiganj sipati šolju vode i po ukusu suvi biljni zacin, vratiti šnicle u tiganj i krckati na manjoj temperaturi, dok voda ne ispari.

Savet

Šnicle su jako mekane i sone.