

Pohovani štapici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjske šnicle
- 2 jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezle
- **50 g** mix semenke susam, lan, suncokret
- **po potrebi** suvi biljni zacín
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibber

Sos:

- **30 g** maslaca
- **3 kašike** brašna
- **100 ml** mleka
- **200 ml** kisele pavlake
- **po potrebi** so
- **po potrebi** bibber
- **po potrebi** suvi biljni zacín

Priprema

Šnicle izlupati tanko pa ih iseci na prutice (štapice). Zaciniti po ukusu. Pomešati semenke sa prezlama. Pohovati meso, prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle pomešane sa semenkama. Ispržiti štapice u vreloj masnoci.

Sos: Staviti maslac da se otopi, dodati brašno da se malo uprži, a onda dodati mleko i zaciniti po ukusu. Na kraju umešati kiselu pavlaku. Mešati sve dok se lepo ne sjedini. Poslužiti zajedno sa pohovanih štapicima.

Savet