

Šnicle sa semenkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa (pleci file)
- 3 jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezle
- **100 g** mix semenke
- (lan, susam, suncokret, golica)
- **po potrebi za prženje** ulje ili mast
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** suvi biljni zacin

Priprema

Pileci file iseci na tanke šnicle. Svaku posoliti, pobiberiti i zaciniti po ukusu. U posebnu posudu razmutiti jaja, u drugu sipati brašno u trecu prezle, a u cetvrtu mix semenki. Šnicle prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u semenke i na kraju u prezle. Pržiti u zagrejanoj masnoci i gotove šnicle stavljati na papirni ubrus. Kada se ohladi servirati u tanjir za služenje.

Savet