

# **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** prezle
- **100 g**mix semenke
- (lan, susam, suncokret, golica)
- **po potrebi za prženje**ulje ili mast
- **po potrebiso**
- **po potrebibiber**
- **po potrebisuv**i 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 tanjur za služenje.

## **Savet**