

Pohovane sojine šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**sojinih šnicli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **1/2 kašicice**kurkuma
- **1 kašicica**sol
- **1**lovorov list
- **5 kašika**senfa

Pohovanje:

- **100 g**brašna
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **mal**osoli
- **mal**o bibera
- **mal**o crvene mlevene paprike

Priprema

Šnicle obariti, a u vodu dodati kašiku biljnog zacina, 1/2 kašicice bibera, pola kašicice kurkume, kašicicu soli i jedan lovorov list. Kuvati sve dok dobro ne omekšaju. Zatim ih ocediti i stiskati da voda izađe iz njih. Tako oceene premazati sa jedne strane tanko senfom.

Za pohovanje u brašno dodati kašicicu biljnog zacina, na vrh kašicice soli i bibera, i pola kašicice crvene

melevene paprike. Uvaljati šnicle i pržiti.

Savet

Soja umesto šnicle.