

Becka šnicla



Sastojci

Potrebno je:

- 500g teleceg mesa
- 100g ulja
- 3 jaja
- 2 limuna
- 500g kuvanog povrca
- brašno
- prezle
- so

Priprema

Iseci meso na šnicle debljine 1cm. Posoliti, izlupati, uvaljati u brašno, zatim u jaja pa u prezle. Peci u zagrejanom ulju sa obe strane. Ulje se odliva, a meso se preliva saftom od pecenja i malo supe i još malo proprži. Zatim se servira uz bareno povrce i prelivom od pecuraka.