

Šnicle u vrtu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **400 ml**belog vina
- **3**jajeta
- **200 g**brašna
- **200 g**rezle
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**vi biljni zacin
- **po ukusu**bibera
- **po potrebi**ulja

Priprema

Šnicle istanjiti tuckom za meso. Staviti ih u neku dublu posudu, preliti belim vinom i ostaviti da odstoje oko sat-dva. Brašno i prezlu usuti u dva dubla tanjira (posebno brašno, a posebno prezle). Jaja penasto umutiti. Svaku šniclu zatim uvaljati u brašno, onda provuci kroz jaja, pa sa svih strana uvaljati u prezlu. Pržiti u dobro zagrejanom ulju dok ne porumene sa svih strana.

Odložiti na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce.

Savet

Servirati uz pire krompir i salatu po želji. A možete pustiti mašti na volju i osmisliti neku lepu dekoraciju poput ove.