

Pariska šnicla



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle od po 125 g
- 2 kašike maslaca ili margarina
- 3 jajeta
- 1 kašika iseckanog zeleniša
- brašno
- biber
- so

Priprema

Posoliti i pobiberiti šnicle i uvaljati ih brašnom. U plitkom tiganju lagano rastopiti maslac ili margarin. Šnicle pržiti sa obe strane oko 5 minuta. Izvaditi. Umutiti jaja, zaciniti ih biberom i posoliti, dodati iseckani zeleniš. Ispeci u vatrostalnoj cini 4 tanka omleta (bez brašna). Šnicle obložiti omletom. Poređati na zagrejani tanjir za serviranje, preliti sokom od pešuraka i ukasiti paradajzom. Kao prilog služiti grašak i bareni krompir.