

## **Pohovane pilece šnicle u pivu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pilecihe grudi
- **150 g**brašna
- 2jajeta
- **250 ml**piva
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin

### **Priprema**

Pilece grudi iseci na tanke šnicle pa ih istanjiti tuckom za meso i posoliti. Umutiti jaja, brašno, so, dodati pivo, i zacin po ukusu i sve dobro izmešti i ostavite da malo odstoji. Smesa bi trebala da bude gustine kao testo za palacinke. Šnicle umakati u napravljenu smesu i pržite nih na vrelom ulju sa obe strane dok lepo ne porumene. Prijatno!!!

### **Savet**