

Pohovane pilece šnicle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **4 kašike** prezli
- **malo** zacina
- **malo** ulja

Priprema

Iseci šnicle, posuti ih zacinom sa obe strane i staviti u frižider, da odstoje 20ak minuta.

Svaku šniclu uvaljati u brašno pa u umucena jaja, pa u prezle i spustiti u zagrejano ulje da se prži. Posle 3-5 minuta okrenuti i pržiti još toliko.

Pržene staviti na salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet