

Španska šnicla

Potrebno:

400 g šunke

mleko

2 kriške hleba

2 žumanca

1 kašika kisele pavlake

so

brašno

2 jaja

prezle

ulje

Priprema:

Sameljite šunku u mašini za mlevenje mesa. Hleb natopite u mleko, ocedite ga i sameljite takođe. Pomešajte hleb i šunku, dodajte dva žumanca, pavlaku i posolite. Sve dobro umesite rukom pa ostavite da masa odstoji oko 30 minuta na hladnom mestu. Od mase rukom napravite šnicle, uvaljajte ih u brašno, zatim u razmućeno jaje i na kraju u prezle. Šnicle pržite u tiganju u kome ste zagrejali dosta ulja. Kada budu gotove, izvadite ih na toplu činiju i poslužite uz pire ili bareno povrće.

www.raditeodkuce.com