

Pohovane svinjske šnicle sa mlevenim orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- senf
- suvi biljni zacin
- biber

Smesa za pohovanje:

- **150 g** brašna
- **150 g** prezli
- **2 kašičice** karija
- **80 g** mlevenih oraha
- 3 jajeta
- **1/2 kašičice** soli

Za prženje:

- mast ili ulje

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle, pa ih, dodatno, tuckom za meso još malo istanjiti. Svako parce mesa posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu, pa ih premazati (sa obe strane) senfom. Zacinjeno meso ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat.

Smesa za pohovanje: U jednoj, dubljoj, posudi razbiti jaja, posoliti ih i umutiti. U drugoj posudi staviti brašno, dodati kari i dobro sjediniti. U trecjoj posudi staviti prezle i mlevene orahe, pa ih, kašikom, dobro sjediniti.

Izvaditi meso iz frižidera. Svako parce mesa prvo uvaljati u brašno, zatim ga provuci kroz umucena jaja i, na kraju, uvaljati u mešavinu prezli i mlevenih oraha.

U dubljem tiganju staviti masnocu i staviti na šporet da se otopi i zagreje. U zagrejanu masnocu stavljati parcice ispohovanog mesa i pržiti na srednjoj temperaturi.

Isprženo meso vaditi na papirnu salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Ispohovano meso poslužiti sa prilogom po želji.

Savet