Pohovane telece šnicle sa senfom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle
- 5 kašika ulja
- 2 kašike maslaca
- 2 kašicice senfa
- 1 jaje
- 3 kašike brašna
- listovi peršuna
- biber

Priprema

Telece šnicle sa obe strane izlupati tuckom za meso, svaku u tankom sloju namazati mešavinom 2 kašicice senfa i 2 kašike ulja. Ugrejati preostalo ulje i maslac.

Pripremljene šnicle uvaljati u brašno a zatim umociti u razmuceno jaje i odmah pržiti na dobro zagrejanoj masnoci sa obe strane po 3 minuta.

Pržene pohovane šnicle sa senfom poredati na topao tanjir za posluživanje, dekorisati sitno naseckanim listovima peršuna.