Pohovane junece šnicle i špinat



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junecih šnicli
- **2** jajeta
- **malo**brašna
- **malo**prezli
- **200 g**špinata
- **100 ml**mlijeka
- **malo**brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **2 cena**bijelog luka

Priprema

Bijeli luk sitno isjeckati pa prodinstati. Dodati špinat. Zaciniti. U ciniju pomiješati mlijeko i malo brašna. Pred kraj dinstanja špinata dodati mlijeko i brašno. Miješati dok se sve ne sjedini i lijepo zgusne.

Meso istanjiti tuckom za meso. Zaciniti. Uvaljati u brašno, jaja, prezle. Peci 25 minuta na laganoj vatri.

Savet

Servirati po želji!