# *Becke šnicle sa susamom*

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**svinjskih šnicli
- **2 kašicice**soli
- **malo**bibera
- **1 kašicica**miroije
- **2 cena**belog luka

**Za pohovanje:**

- **3** jajeta
- **300 g**prezli
- **oko 100 g**susama
- **po potrebi**brašno

## Priprema

Isecene šnicle rastanjiti cekicem za meso. Na svaki dodati so, biber, miroiju i sitno iseckan beli luk. Reati jednu na drugu i istaviti i frižider da odstoje oko 1h.

Umutiti jaja, prezle pomešati sa susamom i brašno pripremiti. Svaku šniclu prvo uvaljamo u brašno, zatim u jaja, pa onda dobro uvaljati u prezle i susam sa svih strana. I tako dalje dok se sve šnicle ne potroše.

U zagrajno ulje spustati šnicle i pržiti uz okretanje sa jedne i druge strane, dok lepone porumene.

Ispržene šnicle reati na papirni ubrus, pa zatim servirati.

## Savet

Sluziti uz sezonsku salatu, pire krompir...