

Pilece šnicle sa susamom

Sastojci

Potrebno je:

- 12 pilecih šnicli
- 4 jajeta
- 100 ml kisele pavlake
- 100 g kackavalja
- 100 g susama
- ulje
- so

Priprema

Šnicle posolimo i izlupamo. 6 šnicli uvaljamo u umucena jaja i stavimo na nauljen vatrostalni sud, tako da pokrijemo dno. Preko na krupno izrendamo polovinu kackavalja, zatim pospemo susamom.

Preostale šnicle uvaljamo u jaja i stavimo preko, ponovimo postupak sa preostalim kackavaljem i pospemo susamom.

U preostala jaja umutimo kiselu pavlaku i prelijemo šnicle i pospemo susamom.

Pecemo 40 minuta na 220 stepeni.

Služiti sa pireom ili prženim krompiricima. Prijatno!