

Pohovane teleće šnicle

Pohovane teleće šnicle

3 teleće šnicle
2 jaja
5 listova bosiljka
1 kašičica morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine
50 g parmezana
100 g prezli
150 ml ulja
50 g trapista

Za posluživanje

1 limun
3 kašike tartar sosa
3 kašike slatko ljutog čili sosa

Način pripreme

Sjediniti na jednom tanjiru prezle, parmezan i sitno isečen bosiljak, malo soli i bibera. Sa šnicli odstraniti žilice i stanjiti ih čekićem za meso. Začiniti meso morskom solju i šarenim biberom. Umutiti 2 jaja. Zagrejati ulje u većem tiganju. Svaku šniclu provući kroz umućena jaja, zatim u panir masu i još jednom ponoviti postupak. Pržiti šnicle na umerenoj temperaturi kako se ne bi spolja prepržile, a iznutra ostale žive. Pred sam kraj dodati i izrendan trapist. Poslužiti sa kriškama limuna, tartar sosom i slatko ljutim čili sosom.