

# Bečka šnicla i hrskavi krompir

## Sastojci potrebni za pripremanje jela: Bečka šnicla i hrskavi krompir

Zbog lakšeg čitanja recepta podeliću ovaj recept na tri dela:

Bečka šnicla – priprema – koji možete pročitati u nastavku [Hrskavi Krompir](#) – recept možete naći u kategoriji Prilozi ili klikom na link [Hrskavi Krompir](#)  
[Brza Čorba](#) – recept možete naći u kategoriji Čorbe/Supe ili klikom na link [Brza Čorba](#)

1. Svinjsko meso šnicle oko 500 grama – kod mene 5 komada 550 grama



Svinjsko meso,  
But, sečeno na  
šnicle

2. So kuhinjska



So kuhinjska

3. Ulje jestivo suncokretovo



Ulje jestivo  
suncokretovo

4. Beli luk u granulama, bolje ako imate pravi beli luk



Beli luk u  
granulama

5. Prezla



Prezla, sitno  
meleveni suvi  
hleb

6. Jaje kokošije komada dva



Kokošija jaja

7. Brašno pšenično



Brašno  
pšenično

## **Priprema mesa za jelo Bečka Šnicla**

1. Meso je potrebno prvo istanjiti čekićem za meso ili oklagijom. Šniclu postavimo na dasku za sečenje pa laganim udarcima istanjimo na željenu debljinu (oko 0.5 cm)



Sirove šnicle,  
istanjene  
čekićem za  
meso

2. U posudu stavimo malo soli, kafenu kašiku belog luka u granulama i 0.5 dl ulja, dobro promešamo, ovom smešom premažemo jednu stranu šnicle i smotamo ih u rolnice, ostavimo da odstoji 30 minuta



Šnicle,  
začinjene  
ulje, so, beli  
luk, zamotane

4. U malo dublju posudu razbijemo 2 jajeta (ljuske bacamo)



Jaja kokošija  
sirova bez  
ljuske

5. Viljuškom umutimo jaja na penasto (viljušku u horizontalnom položaju postavimo iznad posude sa jajima na visinu oko 1cm od površine, mutimo kružnim pokretima u napred)



Jaja kokošija  
umućena  
penasto

5. U blizinu tiganja u kojem spremamo šnicle postavimo tanjir sa prezlom, brašnom, šniclama i posudu sa umućenim jajima



šnicle brašno  
jaja prezla

Sipamo ulje u tiganj 1-2 cm dubine pustimo da se dobro zagreje

6. Razmotamo šniclu, uvaljamo u brašno



Šnicla  
uvaljana u  
brašno

7. Šniclu prebacimo u posudu sa penasto umućenim jajima



Šnicla u  
brašnu pa u  
penasto  
umućenim  
jajima

8. Šniclu prebacujemo u tanjir sa prezlom



Šnicla brašno  
jaja prezla na  
kraju

9. Pripremljenu šniclu stavljamo u tiganj sa vrelin uljem



Šnicla u  
vrelom ulju

ponovimo ceo prethodni postupak dok ne popunimo tiganj

10. Kada budete videli da su ivice na šnicli popratile  
zlatkastu boju vreme je da okrenete šniclu da drugu stranu,

pečemo dok ne porumeni



Šnicla bečka u tiganju, vreme da se okrene druga strana

11. Kada ocenimo da je gotovo vadimo šnicle na tanjir prekriven papirnim ubrusom, ostavimo da se ocedi nekoliko minuta



Bečka šnicla gotova

12. Serviramo na tanjir sa hrskavim krompirom



Bečka šnicla i hrskavi krompir

Prijatno

# Troškovnik za jelo: Bečka šnicla i hrskavi krompir

1. Svinjski but šnicle 550 grama – 360 dinara/kilogram – 198 dinara
2. Krompir 1.5 kilogram – 50 dinara/kilogram – 75 dinara
3. Jaja kokošija 2 komada – 12.5 dinara/komad – 25 dinara
4. Prezla domaća – samleveni stari hleb – ne više od 30 dinara
5. Crni luk 1/2 glavice – 5 dinara
6. Šargarepa 1 komad – 10 dinara
7. Peršun list 1/3 veze – 10 dinara
8. Supa kocka 1 komad – 120 dinara / 6 komada pakovanje – 20 dinara
9. Voda, ulje, mleko, brašno, so kuhinjska, beli luk granule – ne više od 50 dinara

---

$198+75+25+30+5+10+10+20+50 = 423$  **dinara**