

## Telece snicle

Za one koji ne vole da se puno muce i razmisljaju u kuhinji - telece snicle su savrsen izbor; mogu se sluziti sa raznim kombinacijama priloga..

**1** TeleÄŕe Åjnicle istucite batom za meso. S jedne strane ih pobraÅjnite.

**2**

**3**

**4** Na ugrejano ulje stavite snicle da se prze, tako da na ulje **prvo stavite pobraÅjnenu stranu**

**5**

**6**

**7**

**8** Kad su snicle isprzene, posolite ih i pobiberite pa zalijte s malo vode.

**9**

**10**

### Sastojci:

telecih snicli 600 g  
psenicnog ostrom brasna 3 kasike  
ulja 4 kasike  
soli malo  
bibera malo  
limun 1

**11** Kratko dinstajte

**12** voda ispari.

**13**

**14**

**15** nicle poredajte na veliki tanjir i prelijte umakom od p

**16** enja.

**Napomena:**

Posluzite sa kuvanim povrćem ili kriskama limuna.