

Faširane šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3-4 cena** belog luka
- **2** jajeta
- **50 g** prezli
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** začinskog bilja
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- **1/2 kašičice** bibera

Priprema

Iseckati sitno crni luk i pomešati sa mlevenim mesom. Dodati iseckan beli luk i začine. Rukom mesiti testo da se lepo sjedine sastojci. Dodati jaja i prezle. Umesiti sve zajedno da se dobije kompaktna masa. Kidati loptice, valjati me u dlanove i rastanjiti u obliku pljeskavica.

Reati u pleh koga smo pre toga premazali sa malo ulja.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 45 minuta.

Savet