

Faširane šnicle od piletine sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** levenih pilecih grudi
- **2** jajeta
- **4-5 kašike** prezli
- **100 g** bajatog hleba
- **2 kašicice** mešanog zacina
- **1/2 kašicice** bibera
- **1/2 kašicice** kurkume
- **2 kašike** ulja
- **4** manje tikvice
- **2** paradajza
- soli po ukusu
- **1 manja glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka

Priprema

Sjediniti meso i jaja, zatim dodati, sitno iseckani crni i beli luk, dodati kašicicu mešanog zacina, pola kašicice bibera, pola kašicice kurkume, 2 kašike ulja, prezle, i bajat hleb, prethodno pokvašen sa malo vode i očen. Sve dobro sjediniti pa praviti šnicle kao za pljeskavice. Ispržiti na malo ulja u gril tiganju.

Tikvice iseci na štapice, a paradajz na kocke. Sve zajedno dinstati u tiganju uz dodatak soli po ukusu i kašicicu mešanog zacina.

Savet

Prijatno :)