

Šnicle od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krompira (srednje velicine)
- **1** jaje
- **maloputera**
- **zaciniso**, mješavina zacina
- **3 kašikebrašna**
- **2 kašikeprezli**

I još:

- **proizvoljne kolicine** dimljenog mesa, sira gauda
- **ulje za prženje**

Priprema

Krompir oljuštitii, obariti, pa ispasirati. Dodati malo putera, so, suvi biljni zacin, jaje, brašno i prezlu, pa sve dobro sjediniti (da se ne lijepi za ruke)! Od smjese oblikovati loptice željene velicine, pa svaku rastanjiti na foliji. Preko staviti dimljeno meso i sir, narezane na kockice. Preklopiti, pa pržiti na ulju, da porumene sa obje strane.

Gotove "šnile" staviti kratko na kuhinjski papir...

...pa poslužiti uz salatu!

Savet