

Šnicle u sosu od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1 krišku** hleba
- **malo** mleka
- **1 kašika** brašna
- **malo** crvene mlevene paprike
- **malo** ulja za prženje
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **malo** suvog biljnog začina

Za sos:

- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** seckane miroije

Priprema

Mleveno meso pomešati sa jajetom, crni i beli luk sitno izrendati. Krišku hleba potopiti u mleko ocediti od mleka i udrobiti. Dodati so, biber i začine. Na kraju kašiku brašna i malo crvene mlevene paprike. Sve sastojke

sjediniti i oblikovati šnicle. Pržiti šnicle u dubokom vreloom ulju sa obe strane po nekoliko minuta. Vadite gotove šnicle na salveti da upiju višak masnoce. Sos. Zagrejte ulje, dodajte brašno i promešajte da se uprži i pazite da ne zagori. Dolijte mleko ili pavlaku i na tihoj vatri kuvajte da se zgusne (mleko možete dodavati po želji). Posolite i dodajte miroiju. Sve promešajte i prelijte preko šnicli. Poslužite uz sezonsko povrce.

Savet