

## Brze šnicle



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400** gmlevenog mesa
- 2 jajeta
- **1** šoljica ulja
- **1** čašica (od rakije) vode
- **3** kašike brašna
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kesice praška za pecivo
- aleva paprika
- sivi biljni zacini
- so
- biber

## Priprema

Umutiti jaja i dodati mleveno meso. Posoliti, pobiberiti, dodati suvi biljni zacini, ulje, vodu, brašno, iseckan beli luk, prašak za pecivo i alevu papriku. Vodu dodavati po potrebi da smesa ne bude gusta.

Smesu uzimati kašikom, i prethodno je umakati u vodu da se smesa ne bi lepila.

Na zagrejanom ulju pržiti pljeskavice.

## Savet

Poslužite pljeskavice uz pire krompir i salatu.