

Šnicle sa blitvom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmlevenog mesa**
- **1jaje**
- **2 kriškehleba (bajatog)**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **100 mlmleka**
- **10 listovablitive**
- so
- zacini

Priprema

Blitvu oprati, ocistiti, spustiti na 3 minuta u kljucalu vodu, isprati hladnom vodom i sitno iseci. Sredinu hleba potopiti u mleko, ostaviti 10 minuta da upije, ocediti. Luk sitno iseci. Pomešati meso sa lukom, hlebom i jajetom, zaciniti, posoliti, poberi po ukusu. Dodati malo sitno seckanog peršuna i blitvu. Od dobijene smese praviti kuglice, pritisnuti ih (da budu debljine 1 cm). Staviti ih u frižider da odstoje sat vremena.

Poreati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C, okrenuti i peci dok ne porumene. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet