

## Šnicle sa blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400** gmlevenog mesa
- 1jaje
- **2 kriške**hleba (bajatog)
- **1 glavica**crnog luka
- **100 ml**mleka
- **10 listova**blitve
- so
- zacini

### Priprema

Blitvu oprati, ocistiti, spustiti na 3 minuta u ključalu 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, poboberiti 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 pečenje. Peci 15 minuta u rerni zagrejanom na 200 C, okrenuti i peci dok ne porumene. Poslužiti tople. Prijatno!

### Savet