

Šnicle sa rendanim krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- 2 srednja krompira
- **1 manja glavica** crnog luka
- 1/2 cvene sveže paprike
- **1** jaje
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** zacin

Priprema

Šnicle izlupati i posoliti. Krompir naribati na trenicu (kao jabuku), sitno iseckati luk i papriku i pomešati sa pavlakom za kuvanje, jajetom i zacinima.

Šnicle poreati u pleh, odgore po njima staviti smesu od krompira i peci u rerni na 200C dok ne porumeni.

Savet