Šnicle od oslica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg oslica
- 2 cena belog luka
- 1 glavica crvenog luka
- 1 kriška hleba
- 1 jaje

Priprema

Oslic prokuhati i ostaviti da se ohladi, potom odvojiti od kostiju i staviti u posudu gde smo predhodno potopili hljeb sa malo vode. Luk crveni i beli, nasjeckati sitno, dodati jaje i sve pomešati.

Na zagrejano ulje, staviti smesu, obllikovanu u šniclu i pržiti.

Gotove šnicle idu uz bilo koji prilog.. Prijatno!