

Kineske šnicle od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno:

- **300 g** mlevenog mesa
- 3 jajeta
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1/2** prašaka za pecivo
- **2 dl** kisele vode
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- so, biber, začini

Priprema

Sve navedene sastojke sjediniti i masu ostaviti u zamrzivacu 1 sat (ili u frižideru na par sati). Vaditi smesu kašikom i peci u vrelom ulju.

Savet

Lino kada kupujem mleveno meso uzimam "pola-pola", tj. mešam junetinu i svinjetinu, tako da meso nije ni premasno, ni presuvo! Uz ove šniclice može pomfrit (ko ne voli sebe i svoje zdravlje), pire, pirina, brokoli, spana.....ak sam probala i tazne verzije sosova i odlino je (bešamel, hren sos, sos od mocarele i slino)! Prijatno!