Faširane šnicle i povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**mesa
- **2 glavice**luka
- **1 osrednji**krompir
- prezle
- so
- ulje

Priprema

Sameljite sve skupa i dobro izmjesajte. Pravite sest šnicli i uvaljajte ih u prezle (mrvice). Podmazite tepsiju sa margarinom i složite šnicle. Pecnicu zagrijte na 250 C i pecite oko pola sata. Kada su rumene okrenite ih dopecite i sa druge strane. Može se peci i u dubokoj masnoci (ulju) ali treba praviti manje da se ne raspadaju (okruglice). Dobro ide krumpir uz šnicle, paradajz sos ili ajvar. To je sve po vašoj želji ..

Savet

Dobit ete malo vlazniju mljevenu masu zato ne zalite staviti šniclu u što više prezla tako da se naprave stijenke (kao korica).