

Šnicle od blitve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **500 g** blitve
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1** jaje
- **250 g** punomasnog trapist sira
- **6** cenabelog luka
- **malobibera** mlevenog
- **2 kašike** prezla
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja za prženje

Za paniranje:

- **malobrašna**
- **maloprezla**
- **1** jaje
- **malomleka**

Priprema

Blitvu oprati i kratko prokuvati u vreloj slanoj vodi, maksimum 5 minuta i dobro ocedite. Kada se ohladi sitno iseckati i kroz dlanove još ocediti višak vode. Iseckanoj blitvi dodati suvi biljni zacin, mleveni biber, iseckani beli luk, rendani sir, maslinovo ulje, so, jaje i prezle. Na dlanove stavite prezle i oblikujte odreske. Uvaljajte u brašno, jaje umuceno sa malo mleka i prezle i pržite na maslinovom ulju oko 10 minuta uz okretanje. Od ove

kolicine dobije se 6 komada.

Šnicle od blitve mogu biti prilog uz prženu morsku ribu, a mogu biti i samostano glavno jelo sa pofritom.

Savet