

## Argentinske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za šnicle:

- **500** gmlevenog mesa
- 3 jajeta
- **1** glavica crvenog luka
- **prstohvatsode** bikarbonate
- **2** češnjabelog luka
- so
- biber
- prezle

#### Za premazivanje:

- pavlaka
- majonez
- **2** cenabelog luka
- peršunov list

#### Za prilog:

- **250** g kuvanog krompira

### Priprema

Pomešati meso, 1 jaje, 2 žumanca (belanca ostaviti za pohovanje šnicli), izrendani crveni i beli luk, malo sode

bikarbonate i začine i oblikovati šnicle.

Šnicle prvo umakati u umućena belanca, zatim u prezle pa pržiti na vrelom ulju ili masti.

Kada su šnicle gotove, premazati ih pavlakom, majonezom, seckanim belim lukom i posuti seckanim peršunovim listom.

## **Savet**