Šnicle od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 vece kriške**bajatog hleba
- **1 manja glavica**crnog luka
- **100 ml**mleka
- so
- biber
- zacin
- peršun
- ulje za prženje

Priprema

Sredinu hleba potopiti u mleko, ostaviti 10 minuta da upije, ocediti. Luk sitno iseckati. Pomešati meso sa lukom, hlebom i jajetom, zaciniti, posoliti, poboberiti po ukusu. Dodati malo sitno seckanog peršuna. Od dobijene smese praviti kuglice, pritisnuti ih (da budu debljine 1 cm). Staviti ih u frižider da odstoje bar jedan sat.

Pržiti ih u vrelom ulju po 3-5 minuta sa obe strane.

Pržene izvuci na papirnu salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet

Šnicle se mogu praviti od juneceg ili od svinjskog mesa, najbolje od mešavine.