

Faširane šnicle sa povrcom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** juneceg mlevenog mesa
- **250 g** mešanog povrca
- (grašak, šargarepa, kukuruz, krompir)
- **1 pakovan**je dodatak jelima za cufte
- **1** jaje
- **nekoliko kašika** brašna
- **1 manja glavica** crnog luka
- crvene mlevene paprike
- **za prženje** ulje

Priprema

Povrce skuvati u posoljenoj vodi. Kuvano povrce procediti i ostaviti da se malo ohladi. Ohlaeno povrce izmiksati u blenderu.

Luk sitno iseckati, dodati meso i izmiksano povrce. U posebnoj ciniji spremiti dodatak jelima po uputstvu sa kesice i dodati ga smesi. Dodati jaje, crvenu mlevenu papriku i brašno. Sve dobro promešati.

Od smese oblikovati šnicle i pržiti u dubokom vrelom ulju. Gotove šnicle vaditi iz ulja i ostavljati ih na salvetu da upiju višak masnoce.

Šnicle poslužite sa pire krompirom ili po želji.

Savet

Ako vam deca nevole povre kao moja evo recepta da im malo 'podvalite' i tako pojedu boraniju koju nevole. Prijatno.