

Šnicle od krompira



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **200 g**kornfleksa
- **4**jajeta
- **100 g**brašna
- so
- ulje
- **50 g**margarina

Priprema

Dobro oprati krompir, pa ga s ljuskom bariti 15 minuta u posoljenoj vodi, procediti, kratko prohladiti i oljuštiti. Poluobareni krompir iseci na deblje kolutove. Kornfleks staviti u kesu i oklagijom ga izmrviti. Svaki kolut krompira malo posoliti, uvaljati u brašno, u umucena jaja i na kraju u izmrvljeni kornfleks. Pržiti u mešavini zagrejanog ulja i margarina. Kad porumene s obe strane, kolutove izvaditi na kuhinjski papir, da papir upije višak masnoce.

Savet

Šnicle od krompira poslužiti uz sezonsku salatu.