

Faširane šnicle (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gmlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **2**jajeta
- **malosoli**
- **malomajcine** dušice
- **malomlevenog** bibera
- **1 kašicic**amlevene crvene paprike
- **malotucane** ljute paprike
- **2 kašike**ulja
- **2 kriške**starog hleba
- **malomleka**
- **malosoda** bikarbone
- **maloprezli**
- **maloulja** za prženje

Priprema

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Mlevenom mesu dodati iseckan beli luk, so, majcinu dušicu, mleveni biber, mlevenu crvenu papriku, tucanu papriku i dobro izmešati. Kriške hleba preliteri sa malo mleka i viljuškom usitniti, te dodati mlevenom mesu. Zatim dodati 2 jaja, malo soda bikarbone, 2 kašike ulja i viljuškom razraditi da postane jednolicna masa. Kašikom vaditi smesu na radnu površinu posutu prezlima i formirati šnicle. Od ove kolicine sam dobila 11 faširanih šnicli.

U tiganj staviti ulje, zagrijati ga i u vrelo ulje staviti faširane šnicle da se prže na srednjoj temperaturi.

Nakon 10-ak minuta okrenuti i pržiti sa druge strane.

Nakon 10-15 minuta šnicle su ispržene.

Savet