

## **Faširane šnicle (2)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 gmlevenog mesa**
- **2 cenabelog luka**
- **2jajeta**
- **malosoli**
- **malomajcine dušice**
- **malomlevenog bibera**
- **1 kašicicamlevene crvene paprike**
- **malotucane ljute paprike**
- **2 kašikeulja**
- **2 kriškestarog hleba**
- **malomleka**
- **malosoda bikarbonate**
- **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 preliti sa malo mleka i viljuškom usitniti, te dodati mlevenom mesu. Zatim dodati 2 jaja, malo soda bikarbonate, 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, zagrejati 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**