Najukusnije faširane šnicle



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica**crnog luka
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **2-3 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**aleve paprike
- **2 cena**belog luka
- **2 dl**vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**suvog peršuna

Priprema

U vanglu staviti iseckan lik, meso i sve ostalo. Pomešati sve sastojke i dobro umesiti meso. Prekriti folijom i ostaviti u frižideru najmanje 30 minuta. Posle izvaditi meso, vaditi kašikom i peci u vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane! Prijatno.

Savet

Predivnog su ukusa! I idu uz sve!!!