

**Šnicle* od krompira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krompira (srednje velicine)
- **1** jaje
- **maloputera**
- **zaciniso**, mješavina zacina
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** prezli

I još:

- **proizvoljne kolicine** dimljenog mesa, sira gaude
- **iulje** za prženje

Priprema

Krompir oljuštiti, obariti, pa ispasirati. Dodati malo putera, so, suvi biljni zacin, jaje, brašno i prezlu, pa sve dobro sjediniti (da se ne lijepi za ruke)! Od smjese oblikovati loptice željene velicine, pa svaku rastanjiti na foliji. Preko staviti dimljeno meso i sir, narezane na kockice. Preklopiti, pa pržiti na ulju, da porumene sa obje strane.

Gotove "šnicle" staviti kratko na kuhinjski papir...

...pa poslužiti uz salatu!

Savet