

Šnicle od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompira
- 2vece šargarepe
- 1 **veci** cvetkarfiola
- 1jaje
- 2 **kašike**brašna
- so
- zacini (po ukusu)

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti, iseci na sitne komade i skuvati u posoljenoj vodi. Desetak minuta pred kraj kuvanja dodati i karfiol.

Skuvano povrce ocediti i izgnjeciti.

Dodati jaje i dobro izmešati.

Dodati brašno i zaciniti po ukusu. Izmešati. Kašikom vaditi i stavljati šnicle u pleh obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta (da porumene) u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Poslužiti tople. Prijatno!

Savet