

# **Pilece šnicle sa krekerima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 8pilecih šnicli
- po željisuvi biljni zacin
- po želji biber
- 125 mljogurta
- 100 gmlevenih krekera

## **Priprema**

Šnicle izlupati i zaciniti suvim bilnjim zacinom i biberom, sa obe strane umociti u jogurt.

Zatim uvaljati u mlevene krekere.

Reati u pleh obložen papirom za pecenje i peci 25 minuta na 180 stepeni.

Po želji služiti uz pecene krompirice ili pire krompir.

## **Savet**