

Šnicle od mlevenog mesa i salata sa majonezom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za šnicle:

- **300 g** mlevenog mesa
- 3 jajeta
- **6 kašika** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 glavica** crnog luka
- **250 ml** vode
- **mao** bosiljka
- **malo** origana
- **1/2 kašičice** karija

Za salatu sa majonezom:

- **200 g** majoneza
- **1** kuvano jaje
- **2** kuvani krompira
- **1** kuvana šargarepa
- **100 g** seckane šunke

Priprema

U ciniju viljuškom izlupati 3 jajeta, dodati mleveno meso, brašno, ulje i začine. Dodati sitno seckani crni luk i vodu i sve kašikom izmešati da se sve sjedini.

U tiganj zagrijati ulje i kašikom stavljati smesu u vrelo ulje.

Šnicle pržiti sa obe strane, da se zapecu i dobiju lepu zlatnu boju. Okretati ih pomocu dve viljuške.

Pržene vaditi na tanjir sa papirnim ubrusom, da upiju višak masnoce.

Postupak ponavljati dok ne utrošite smesu.

Ako vam u meuvremenu ponestane ulja, dolijte ulje, sacekajte kratko da se zagreje, pa nastavite sa prženjem.

Spuštajte ih isključivo u vrelo ulje, kako bi odmah krenule da se prže i kako se ne bi natopile uljem, ako nije dobro zagrejano. A zatim na kuhinjski ubrus, kako bi dodatno upio masnocu.

Za salatu sa majonezom potrebno je da skuvate jaje, šargarepu i krompir. Kada se skuva saseckajte na kockice i dodajte takoe na kockice saseckanu šunku. Svemu dodajte majonez i lepo izmešajte da se sve sjedini.

Salatu pre služenja ohladiti u frižideru.

Poslužiti šnicl uz salatu :)

Savet

Šnicle su jako jednostavne za pripremu i jako su ukusne i izdašne. Mogu se jesti uz bilo koju salatu ili jednostavno sa keapom, pavlakom.... Kalorine su i brzo zasite, ali bez obzira uvek nestanu dok su još uvek tople :)