

Faširane šnicle (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3 kriške** bajatog hleba
- **100 ml** mleka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- so
- biber
- zacini
- ulje za prženje

Priprema

Sredinu hleba potopiti u mleko, ostaviti 10 minuta da upije, ocediti. Luk ocistiti i sitno iseckati. Pomešati meso sa lukom, hlebom i jajetom, zaciniti, posoliti, poboberiti po ukusu. Od dobijene smese nauljanim rukama praviti kuglice, pritisnuti ih (da budu debljine 1 cm). Staviti ih na tacnu pa u frižider da odstoje bar jedan sat.

Pržiti ih u vrelom ulju po 3-5 minuta sa obe strane. Pržene izvuci na papirnu salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti tople. Prijatno!

Savet