

## *Puškinove šnicle*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g mlevenog pileceg belog mesa
- 3 kriške hleba
- 1 kašika putera
- 3-4 kašike kisele pavlake
- zacin
- biber

#### **Ostalo:**

- 1-2 jaja
- prezle za pohovanje
- malo mleka da se natopi hleb

### **Priprema**

Hleb namocimo mlekom pa ga malo iscedimo i dodamo mesu. Dodamo i sve ostale sastojke i dobro sjedinimo masu. Ako je slicajno masa mekša dodati malo prezle.

Pravimo medaljone velicine dlana. Uvijamo ih u jaja i prezle i pržimo na tiganju (ne mora na puno masnoce) dok ne porumene.