

Krompir pljeskavice sa pilecim šniclama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krompir pljeskavice:

- **oko 600 g** krompira
- **oko 150 g** kackavalja
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** peršuna
- **po ukusu** origana
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Za šnicle:

- **oko 500 g** pileceg filea
- Za marinadu:
 - **1/2** limuna - sok
 - **2 kašika** maslinovog ulja
 - **1 cen** belog luka
 - peršun

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **po potrebi** brašna

- po potrebi prezli

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i skuvati sa malo soli. Za to vreme iseci šnicle debljine oko 1cm, i natopiti ih marinadom pa staviti u frižider na sat vremena. Kad se krompir skuva, ocediti mu svu vodu i izgnjeciti kao za pire. Onda mu dodati rendan kackavalj i zacine po ukusu, i izmešati kašikom da se sjedini. Na dno manjeg pleha/tepsije staviti strec foliju pa preruciti krompir i oblikovati koru debljine bar 2cm. Prekriti folijom i staviti u frižider na pola sata. Za to vreme umutiti jaja i spremi brašno i prezle. Izvaditi koru od krompira, cašom vaditi pljeskavice, staviti ih u brašno, pa u jaja, pa u prezle i pržiti u ulju na tihoj vatri. Zatim izvaditi šnicle, ocediti ih od marinade, uvaljati ih u brašno, jaja i prezle, pa pohovati u ulju od pljeskavica.

Zatim ih stavljati na ubruse/salvete da upiju višak masnoce.

Služiti toplo uz osvežavajuću salatu. Prijatno! :)

Savet