

Šnice sa paradajzom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilece belo meso
- **100 g** prezli
- **200 g** paradajz pirea
- **oko 100 g** rendanog sira
- **3 kašike** belog vina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** ružmarina
- **1 kašičica** origana

Priprema

Na tacnu sipati prezle, dodati so, biber, ružmarin, ulje, belo vino. Sve viljuškom izmešati. Meso blago izlupati. Uvaljati šnice, pritiskajući rukama da se prezle zadrže na mesu. U tepsiju staviti papir za pečenje, porežati šnice. U pire od paradajza dodati so, biber, origano, ulje, promešati i premazati šnice. Peci na 180C oko 15 minuta. Izvaditi šnice, staviti izrendan sir i vratiti u rernu da se sir otopi. Servirati, poprskati sa malo maslinovog ulja i listom bosiljka.

Savet