

Grašak sa šniclama od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za grašak:

- **450** ggraška
- **1**šargarepa
- **4-5** kašikaulja
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusualeva paprika**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusumirojija**

Za šnicle:

- **350** gmlevenog mesanog mesa
- **4** trouglatopljenog sira
- **1** kašika prezle
- **2** kašike ulja
- **po ukususo**
- **po ukusualeva paprika**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebiulje za prženje šnicli**

Za dekoraciju ili dodatak:

- po želji kisela pavlaka

Preparacija

Meso i sve ostale sastojke dobro izmesiti rukama i ostaviti pola sata u frižider.

Za to vreme staviti grašak da se kuva. U šerpu sipati ulje i malo vode da provre pa sipati grašak. Dodati sitno naseckanu šargarepu pa kad provri i zacine. Kuvati dok grašak i šargarepa ne budu mekani.

Meso podeliti na 6-7 loptica i svaku nauljenim dlanovima razvuci na nauljenoj dasci za meso. Na polovinu svakog kruga staviti pola trougla sira (ako pravite veće šnicle može i ceo trougao) pa preklopite drugom polovinom mesa. Ivice dobro rukama utapkajte da se pri prženju ne otvore. U tiganj sipati malo ulja pa kad se zagreje pržiti šnicle sa obe strane.

Kad porumene vaditi ih iz tiganja.

Kad presecete šniclu videce se lep presek mesa i sira.

Poslužite grašak i šnicle, a u grašak po želji dodajte kisele pavlake ili kiselo mleko.

Savet

Ovo jelo se prilino brzo spremi. Posebno šnicle ako imate sveže meso, a u žurbi ste, samo ga spojite sa navedenim sastojcima i ostavite na hladno bar 15 minuta, a onda pržite šnicle.