

# **Pilece šnicle u omotacu**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**belog pileceg mesa
- **4**krompira
- **2**jajeta
- **1**glavicacrnnog luka
- **3**cenabelog luka
- **2**kašikemajoneza
- **2**kašikekisele pavlake
- **3**kašikebrašna
- **2**kašikesekanog peršuna
- **2 dl** pavlake za kuwanje
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi** biljni zacin

## **Priprema**

Belo meso iseci na šnicle, malo izlupati i zaciniti. Krompir oljuštiti i izrendati, crni luk i beli luk sitno iseckati, dodati, jaja, majonez, kiselu pavlaku, seckani peršun, brašno, so i mleveni biber. Fino izmešati da se sjedini. Šnicle valjati u smesu i pržiti na ulju sa jedne i druge strane da dobije zlatno braon boju. Pržene šnicle poredjati u plehu za pecenje, prelititi sa 200 ml pavlake za kuwanje i peci na 200 stepeni 10 minuta.

## **Savet**