

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** **glavic**acrnog luka
- **3** **cen**abelog luka
- **2** **kašik**emajoneza
- **2** **kašik**ekisele pavlake
- **3** **kašik**ebrašna
- **2** **kašik**eseckanog peršuna
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi 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, preliti sa 200 ml pavlake za kuvanje i peci na 200 stepeni 10 minuta.

Savet