

## ***Faširane šnicle (4)***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmleveno meso (telece, junece, svinjsko)
- **1** parcebajatog hleba
- **1** glavica crnog luka
- **1** ceniseckanog belog luka
- **1/2** kašikemasti
- **po ukus**so
- **po ukus**suvi biljni zacin
- **po ukus**biber
- **1**jaja

### **Priprema**

U mleveno meso dodati dodati parce hleba oce?eno od mleka, luk, mast, jaje, biber, so, alevu papriku i suvi zacin. Meso sa dodacima izmešati i ostaviti u frižider da odstojii jedan sat, a nemora. Ruke poprašiti brašnom i praviti šnicle, uvaljati ih u brašno i pržiti na vrelom ulju sa obe strane tako da porumene. Poklopiti i na tihoj vatri dopržiti. Ukoliko hocete da ih pohujete posle valjanja u brašno stavite ih u razmuceno jaje i dalje pržiti na isti nacin (ja sam pohovala). Na ovaj nacin možete praviti i cufte. Prijatno!!!

### **Savet**