

Pohovano belo meso u tortilja cipsu i siru



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6šnicli belog pileceg mesa**
- **100 g** samlevenu tortilja cipsa
- **30-40** gr endanog tvrdog sira
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusualeve paprike**
- **po potrebiulje za prženje**

Priprema

Tuckom izlupati šnicle, posoliti ih i pobiberiti. Na tanjiru izmešati cips, sir i slavu papriku.

Svaku šniclu uvaljati sa obe strane u cips sa sirom.

Pržiti ih u šerpicu sa dosta ulja da porumene. Vaditi ih na tanjur sa ubrusima da se ocede od masnoće.

Savet

Ovako pohovane šnicle su veoma ukusne. Poslužila sam ih sa svežim prženim paprikama sa krem sirom.