

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 g grendanog tvrdog sira
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- po ukusu aleve paprike
- po potrebi ulje 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 tanjir sa ubrusima da se ocede od masnoce.

Savet

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