

Šnicle od belog mesa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 fileta** belog mesa bez kože
- **1 glavica** crnog luka
- **malobrašna**

Zacini:

- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu** beli luk u prahu

Priprema

Belo meso odvojiti i seckati na sitnije komade i u blenderu/secku ga usitiniti da bude mleveno. Toj smesi dodati sitno iseckan luk. Promešati, dodati zacine. Oblikovati pobrašnjnim rukama i ostaviti u frižideru šnicle na oko 1h.

Peci u zagrejanom tiganju na masti/ulju, može i u rerni. Nakon pečenja staviti na ubrus da se upije višak masnoće.

Savet

Ovo je koliina za 5-6 šnicli. Može se koristiti kao samostalno jelo, ili uz to dodati krompir, pirina, i sl.