

Pilece šnicle u omotacu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog pileceg mesa
- **4**krompira
- **1 glavic**crnog luka
- **2**jajeta
- **3 cen**abelog luka
- **2 kašik**majoneza
- **2 kašik**kisele pavlake
- **3 kašik**brašna
- **2 kašik**seckanog peršuna
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **seckan**iluk vlašac
- **po potrebi**so
- **po potrebi**mleveni biber
- **po potrebi**ulje

Priprema

Belo pilece meso iseci na šnicle, tuckom ih malo izlupati posoliti i pobiberiti. Krompir oguliti i izrendati, crni luk sitno iseckati, beli luk protisnuti na spravicu za beli luk. Dodati, jaja, majonez, kiselu pavlaku, seckani peršun, brašno, so i mleveni biber. Sve izmešati da se sjedini.

Šnicle uvaljivati u ovu smesu i pržiti na zagrejanom ulju sa jedne i druge strane da dobije zlatno braon boju. Tako pržene šnicle poredjati u posudu za pecenje, prelići sa 200 ml pavlake za kuvanje i peci na 200 stepeni 10 minuta. Posuti seckanim lukom vlašcem. Služiti uz salatu.

Savet