

Pilece šnicle u omotacu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gbelog pileceg mesa**
- **4krompira**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2jajeta**
- **3 cenabelog luka**
- **2 kašikemajoneza**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **3 kašikebrašna**
- **2 kašikesekanog peršuna**
- **200 ml pavlake za kuvanje**
- **seckaniluk vlašac**
- **po potrebiso**
- **po potrebimleveni biber**
- **po potrebiulje**

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, prelititi sa 200 ml pavlake za kuhanje i peci na 200 stepeni 10 minuta. Posuti seckanim lukom vlašcem. Služiti uz salatu.

Savet