

Faširane šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **1/2** glavicecrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kriskestarog hleba - sredina
- **50** mlmleka
- **1/2** kašičice aleve paprike
- **po ukususoli**
- **malobibera**
- **malosuvi** biljni zacin
- **1**jaje
- **maloprezle**

Priprema

Sredinu hleba zaliti sa mlekom i ostaviti 5 minuta da odstoji. U posudu staviti mleveno meso dodati sitno seckan crni i beli luk, hleb ocediti od mleka i dodati mesu, zatim dodati jaje, alevu papriku, biber, suvi biljni zacin i so. Zamesiti rukom meso. Staviti u frižider minimum pola sata. Kad je meso odstojalo u frižideru formirati faširane šnicle. Svaku uvaljati u prezle i pržiti na srednjoj temperaturi.

Savet