

## *Faširane šnicle od pileceg belog mesa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pileceg filea
- 2 jajeta
- 3 kašike prezli
- 200 ml pavlake za kuanje
- 400 g margarina
- 2 kašike brašna
- slatka zacinska paprika
- so
- biber
- muskatni orašcic
- 4 kašike ulja

### **Priprema**

Pileci file samleti i izmešati sa slatkom zacinskom paprikom. Dodati prezle, jaja, pavlaku za kuanje, brašno i rastopljeni margarin. Zaciniti solju, biberom i muskatnim orašcicem.

Sve dobro izmešati i ostaviti na hladnom, da se masa stegne.

Oblikovati šnicle i pržiti na zagrejanom ulju.

Poslužiti uz bareni pirinac i zelenu salatu.

Vrlo socno i ukusno jelo, koje se jednostavno sprema.