

## Šnicle od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2** veće kriške bajatog hleba
- **1** manja glavica crnog luka
- **100 ml** mleka
- so
- biber
- začini
- peršun
- ulje za prženje

### Priprema

Sredinu hleba potopiti u mleko, ostaviti 10 minuta da upije, ocediti. Luk sitno iseckati. Pomešati meso sa lukom, hlebom i jajetom, začiniti, posoliti, poboberiti po ukusu. Dodati malo sitno seckanog peršuna. Od dobijene smese praviti kuglice, pritisnuti ih (da budu debljine 1 cm). Staviti ih u frižider da odstoje bar jedan sat.

Pržiti ih u vreloj ulju po 3-5 minuta sa obe strane.

Pržene izvuci na papirnu salvetu, da upije višak masnoće. Poslužiti tople. Prijatno!

### Savet

Šnicle se mogu praviti od juneceg ili od svinjskog mesa, najbolje od mešavine.