

Šnicle od pilecih grudi i povrća



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- 2 jajeta
- 2 paprike (crvena, žuta)
- 2 **cešnj**abelog luka
- 2 **kašike** gustina
- 6 **kašika** majoneza
- **po želji** peršuna, miroije
- **po ukusu**so, mleveni biber
- **po potrebi** ulja za prženje

Priprema

Belo pilece meso sitno iseckajte i stavite u sud, dodajte paprike iseckane na sitne kocke, seckani beli luk, seckan peršun, miroiju, sve posolite, pobiberite, dodajte skrob i majonez, sve dobro izmešajte i ostavite u frižider da odstoji najmanje pola sata.. Nakon tog vremena u smesu dodajte 2 jajeta i sve lagano sjedinite da dobijete kompaktnu masu.

Uzimajte po punu kašiku smese i stavljajte na zagrejano ulje. Pržite šnicle po 3-4 minuta sa obe strane. Ispržene šnicle stavljajte na papirnu salvetu da upije eventualni višak ulja.

Savet

Ove šnicle su mekane, sone i veoma ukusne, a možete ih služiti i tople i hladne.