

Faširane šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mesa od plečke
- 3 kašike masti
- 1 jaje
- 1 šolja mleka
- 1 parce hleba
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- mleveni biber
- peršunov list
- so
- malo prezli

Priprema

Svinjsko ili junece meso od plečke samleti. Parce bajatog hleba potopiti u mleko da omekša. U tiganju na pola kašike zagrejane masti ili ulja ispržiti manju sitno isecenu glanicu crnog luka. U vanglu staviti mleveno meso, pa dodati parce hleba oceeno od mleka, malo mlevsnog bibera, sitno iseckan beli luk, peršunov list, soli po ukusu, ispržen crni luk i jedno jaje. Sve zajedno rukom dobro izmesiti i ostaviti u frižider da postoji jedan cas. Pred rucak izvaditi iz frižidera, praviti okrugle šnicle, uvaljati u prezle i pržiti na vreloj masti ili ulju.