

ufte od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileceg belog mesa
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 parce hleba
- 2 jajeta
- 1 kašika masti
- po ukusu
- po ukusu mleveni crni biber
- po ukusu peršunov list
- po potrebi prezle

Priprema

1/2 pileceg belog mesa sameljite na mašini za meso i dodajte 1/2 glavice crnog luka.

Dodajte u to jedno parce hleba natopljeno u mleko. Odvojeno umutite kašiku masti sa 2 cela jajeta pa onda sve to izmešajte sa mesom, zacinite solju, biberom i seckanim peršunovim listom.

Kašikom vadite smesu i pravite male šnicle.

Svaku šniclu uvaljajte u prezle.

Pržite na vrelom ulju dok ne porumene.

Pecene šnicle servirajte uz bareno povrce i pire krompir.

Savet