

Šnice sa paradajzom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pilece belo meso
- 100 g prezli
- 200 g paradajz pirea
- oko 100 g rendanog sira
- 3 kašike belog vina
- po ukusu so
- po ukusu biber
- 2 kašike ulja
- 1 kašičica ružmarina
- 1 kašičica origana

Priprema

Na tacnu sipati prezle, dodati so, biber, ružmarin, ulje, belo vino. Sve viljuškom izmešati. Meso blago izlupati. Uvaljati šnice, pritiskajući rukama da se prezle zadrže na mesu. U tepsiju staviti papir za pečenje, porežati šnice. U pire od paradajza dodati so, biber, origano, ulje, promešati i premazati šnice. Peci na 180°C oko 15 minuta. Izvaditi šnice, staviti izrendan sir i vratiti u rernu da se sir otopi. Servirati, poprskati sa malo maslinovog ulja i listom bosiljka.

Savet