

## Šnicle sa kackavaljem, šunkom i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** svinjskih šnicli, tanko secenih
- **100 g** mesnate, tanko secene slanine
- **100 g** tanko secene šunke
- **200 g** tanko secenog kackavalja
- **6** cenovabelog luka
- **1** glavica glavica crnog luka
- **1** kisela pavlaka
- **300 ml** pasiranog paradajza
- **100 ml** belog vina
- **1 kg** krompira
- suvi biljni zacin
- biber

### Priprema

Dno vatrostalne posude prekriti tanko secenom slaninom. Preko slanine staviti očišćen i na kolutove isecen krompir. Krompir posuti suvim biljni zacinom i biberom. Zatim složiti tanko secenu šunku. Preko šunke rasporediti svinjske šnicle (posuti ih zacinom i biberom ), zatim na svaku šniclu staviti crni luk iseckan na kolutove. Beli luk iseckati sitno i rasporediti po mesu. Meso premazati kiselom pavlakom i po vrhu staviti tanko secen kackavalj. Sve zaliti mešavinom paradajza i belog vina. Pokriti folijom i peci u rerni na 200 stepeni, oko jedan sat. Posle tog vremena skinuti foliju i vratiti jelo da se zapece.

### Savet