Rolovano belo meso (3)



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **100 g**dimljene pecenice
- **100 g**sira
- **3**jajeta
- so
- ulje
- brašno
- prezle

Priprema

Belo meso iseci na što tanje šnicle i zaciniti. Ostaviti u frižideru, najbolje da prenoce. Na šniclu poreati dimljenu pecenicu tanko seceni i sir secen na štangle. Uvaljati u brašno, jaja ulupana pa u prezle, opet jaje pa prezle i rukama lepo oblikovatii da se zatvori jajetom i prezlama sa svih strana da sir ne iscuri. Pržiti kratko u dubokoj i vreloj masnoci.

Savet