

Rolovani svinjske šnicle sa kajmakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Meso:

- **600** gsvinjskih šnicli
- **100** gprške šunke
- **100** gslanine

Povrce:

- **1**crvena paprika

Mlečni proizvodi:

- **100** gpavlake
- **1** pakovanjepavlake za kuvanje
- **200** grendanog sira
- **100** gkajmaka

Zacini:

- so
- biber

Priprema

Meso izlupati da se dobiju velike šnicle, posoliti, pobiberiri, svaku šniclu premazati sa malo pavlake.

Narendati sir, salamu i slaninu sitno iseckati i pomešati sa narendanim sirom.

Ovom smesom napuniti šnicle, urolati ih i dobro povezati sa cackalicama. Peci oko 1h na 180 stepeni, pred kraj malo pojacati temperaturu da porumene.

Sos: na malo ulja propržiti sitno seckanu crvenu papriku, postepeno dodavati pavlaku za kuvanje, kajmak i po potrebi nekoliko kapi vode.

Posoliti po ukusu, krckati par minuta i preliti po pecenom mesu.

Savet

Ovo je kolicina za dve porcije.Ja sam koristila biljni sir, a moze se koristit i kackavalj ili trapist.