

Bogati zavežljaji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šnicle od svinjskog vrata ili buta
- 5-6vecih krompira
- 4 **lentedimljene** slanine
- 4 **kašikesenfa**
- 1 **glavica**crnog luka
- 200 gkackavalja
- 30 gsusama
- po ukususoli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle ispržite na malo ulja pa ih zacinite solju, biberom i suvim biljnim zacinom. Krompir i crni luk isecite na kolutove.

Isecite 4 veka parceta aluminijumske folije pa svaki pouljite po sredini. Na sredini svake folije poreajte u krug krompir, preko njega poreajte crni luk i zacinite. Preko luka stavite propeceno meso premazano senfom. Na kraju stavite parce dimljene slanine i sve poprskajte sa malo ulja.

Zatvorite foliju i napravite zavežljaj. Zavežljaje poreajte u tepsiju i pecite u zagrejanoj rerni 60 minuta na 200 stepeni.

Kada je meso gotovo zavežljaje otvorite. Na svaki zavežljaj pospite malo susama I narendajte kackavalj i vratite u rernu da se otopi. Zavežljaje možete izvaditi iz folije ali ih možete i servirati sa folijom tako što višak folije obmotate oko tanjira prema dole.

Dodatno možete ukrasiti svežim paradajzom.

Savet