

Fantazija od mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih šnicli
- 200 g kackavalja
- 200 g šunke
- 2 cenabelog luka
- 2 kašike brašna
- 2 kašike mešavine začina
- 400 g šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 200 ml kisele pavlake
- malo peršuna
- malo soli
- malo bibera

Priprema

Šnicle izlupati i začiniti, na polovinu šnicle staviti parce šunke i kackavalja. Uviti u rolat i malo propržiti. Posebno pržiti crni luk, dodati šampinjone i beli luk. Zatim dodati brašno i promešati, sipati 500 ml vode i pavlaku i izmešati. Kad sos dobije potrebnu gustinu, skloniti sa šporeta, polovinu sosa sipati u vatrostalnu činiju, poreati prethodno isecene rolate na parcad, i preko sipati preostali sos. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet