

Punjene šnicle sa kukuruz salatom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za punjenu šniclu

- **4 parcadisvinjskog buta**
- **par kašikakisele pavlake**
- **150 gsira**
- **12 kriškestišnjene šunke**
- **par kašikabrašna**
- **2jaja**
- **par kašikaprezle**
- **za prženjeulja**
- **po ukususo**
- **biber**
- **suvi biljni zacin**

Kukuruz salata:

- **450 gkukuruza šecerca**
- **2 dlkisele pavlake**
- **100 mlmajoneza**
- **50 gprženog susama**
- **po ukususoli**

Priprema

Šnicle dobro istanjiti kuhinjskim cekicem. Namazati kiselom pavlakom šnicle. Na meso poreati šunku i preko sir.

Uviti u rolat. Uvaljati u brašno, jaje pa u prezlu.

Pržiti u vrelom ulju.

Šecerac obariti u slanoj vodi pa procediti. Dodati pavlaku, majonez, susam i zacine, sve pomešati.

Savet