Gurmanske šnite



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **200-300 g**ajvara
- **0,75 dl**ulja
- **0,75 dl**kisele vode
- **3**jajeta
- **1 čaša**kisele pavlake
- **soli i bibera**po ukusu

Priprema

Crni luk propržiti, pa mu dodati meso, posoliti i pobiberiti po ukusu, pa dinstati dok meso ne bude gotovo. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati ajvar i lepo umešati kako bismo dobili ujednacenu smesu.

Pomešati ulje i kiselu vodu. Kore podeliti na dva jednaka dela, kako bismo dobili dva rolata(za jedan rolat potrebno je najmanje šest kora, a možete i više, ukoliko želite vece šnite). Svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, a svaku drugu filovati pripremljenim filom sa mesom i ajvarom.

Dobijene rolate seci na šnite debljine 1-1,5 cm, poreati ih u pleh obložen pek papirom.

Umutiti jaja i pavlaku, pa na svaku šnitu staviti po malo tog preliva. Peci na 200 C, oko 20- 25 minuta, ili jednostavno dok šnite lepo ne porumene. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet