# *Punjeni pohovani faširi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Faširi:**

- **500 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 kašike**pšenicnog griza
- **0,5 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**biljnog zacina
- **malo**bibera
- **100 g**dimljenog kackavalja

**Pohovanje:**

- **50 g**brašna
- **2**jajeta
- **2 dl**ulja

## Priprema

Mlevenom mesu dodati zacine, jaje, griz i ulje i masu dobro izjednaciti. Pripremiti masu uvece i ostaviti pokriveno u frižideru ili par sati pre prženja, da se zacini sjedine sa masom.

Staviti na dlan malo mesa, rastanjiti ga i na sredinu stavljati komad dimljenog kackavalja.

Preko toga dodati još toliko mesa i formirati šniclu – pljeskavicu, pažljivo zatvoriti rubove, da kackavalj ostane

u sredini i ne iscuri prilikom prženja.

Svaku šniclu uvaljati sa svih strana u brašno.

Šnicle provuci kroz umucena jaja.

Pržiti u masnoci na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni, pa pažljivo, bez probijanja stvorene korice (da ne iscuri rastopljeni kackavalj, a šnicla ne primi masnocu od prženja), okrenuti da se isprži i porumeni i druga strana.

Vaditi na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce.

## Savet

Dimljeni kakavalj svojim arobnim ukusom oplemeni faširane šnicle, a pohovanje im ouva sonost…