

Rolovano-pohovano svinjsko meso



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli
- 100 g šunke
- 100 g kackavalja
- 1 kašika suvog biljnog zacina

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- po potrebi brašna
- po potrebi prezle

Priprema

Šnicle istuci da budu tanje, posuti ih biljnim zacinom i ostaviti da odstoje pola sata u frižideru. Pripremiti šunku i kackavalj isecene na listice.

Na svaku šniclu staviti listic šunke i listic kackavalja, zatim urolati u rolnicu i staviti cackalice na krajeve, kako se ne bi odmotale. Zatim svaku rolnicu staviti u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Spustiti ih u vrelo ulje u tiganju i pržiti po 2 minuta sa svake strane. Zatim ih poreati u tepsiju na papir za pecenje i svaku poprskati sa par kapi ulja. Peci na 200 C, uz povremeno okretanje, oko pola sata.

Savet

Ne zaboraviti izvaditi akalice :) služiti uz pire, ili krompir salatu, ili uz neko povre, ide uz sve. Prijatno! :)