

Punjena šnicla



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli
- 6 lista mesnate slanine
- 100 g kackavalja
- 3 jajeta
- brašno i prezle

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti i pobiberiti. Na svaku šniclu staviti po jedan list mesnate slanine i po parce kackavalja. Saviti krajeve, malo istuci cekicem da se zalepe i urolati šniclu. Urolanu šniclu uvaljati prvo u brašno, pa u jaja, pa u prezle. Pržiti u dubokom ulju, dok šnicle lepo porumene.

Savet

Služiti uz tartar sos i pomfrit.