

## ***Meksicke šnicle***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** junecih šnicli
- **450 g** šampinjona
- **300 g** šunke
- **300 g** trapista
- **2** jajeta
- **1** kašakisele pavlake
- zacini
- ulje

### **Priprema**

Junece šnicle izlupati, zaciniti i malo propržiti. Staviti ih u podmazanu vatrostalnu posudu.

Šampinjone oprati, iseckati i malo propržiti. Zatim ih staviti preko šnicli.

Šunku i trapist iseckati na sitne kockice i staviti preko šampinjona. Sve zaliti umucenim jajima i pavlakom. Peci na 200 C, pola sata.

### **Savet**