

Junetina u kori od sira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4junece šnicle
- 4 **kockice**putera
- 1 **kašika**peršuna
- 1 **kašika**ruzmarina
- 2 **cen**abelog luka
- 50 **g**prezli
- 1 **kašika**zašina
- 2jajeta
- muskatni orašcic
- 200 **g**kackavalja
- 1 **kašica**tucane paprike

Priprema

Šnicle izlupati i posoliti. Kratko propržiti i reati u tepsiju. Na svaku staviti po kockicu putera. U ciniji izmešati sve zacine i dodati jaja i rendani kackavalj i beli luk sitno seckan. Ovom mešavinom premazati šnicle. Znaci prekriti celu šniclu ovim filom. Tepsiju pokriti folijom i peci na 200 C 10 minuta. Nakon toga skinuti foliju i dopeci dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet