

Rolovane šnicle



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** šnicle od svinjskog mesa
- **4** **kolutica** šunke
- **4** **list** **ak** kackavalja
- **4** **kašice** senfa
- 2 jajeta
- **6** **kašika** brašna
- **6** **kašika** prezli
- **3** **kašike** susama
- so
- mleveni biber
- peršun
- ulje

Priprema

Svaku šniclu izlupati cekicem sa jedne strane i zaciniti navedenim zacinama. Preko svake šnicle premazati senf, staviti kolutic šunke, listic kackavalja, urolati i obaviti koncem. Svaku rolnu uvaljati prvo u brašno, pa u umucena jaja i na kraju u mešavinu prezli i susama. Kratko propržiti u tiganj sa zagrejanim uljem, dok ne požuti sa svih strana. Ulje u koje se pržilo meso sipati u vatrostalnu ciniju, poreati rolnice, svaku po malo preliti ostalim jajima, posuti peršunom i peci još 35 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet