Rolovane šnicle



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** srednjih šnicli svinjskog mesa
- **5 šnita**šunke
- **5 šnita**kackavalja
- senf
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **2** jajeta
- prezle
- brašno
- ulje

I još:

- konac za meso ili cackalice

Priprema

Šniclu prekriti providno folijom i izlupati sa jedne strane cekicem za meso. Zaciniti je sa malo soli, bibera i suvog biljnog zacina. Premazati senfom, pa staviti jedan (ili više, kako ko voli) list šunke i jedan list kackavalja. Umotati ih koncem za pecenje, ako nemate njega, umotajte (kao ja na slici) obicnim koncem, pa ga pre pecenja skinite i stavite cackalice.

Kada ste sve umotali, u jedan tanjir stavite brašno, u drugi izmutite jaja, a u treci prezle. Šnicle uvaljati u sva tri, redom koji piše i ispeci sa svih strana u dubokom ulju. Rernu do tad ugrejati na 200 stepeni.

Kada su sve šnicle ispohovane, poreati ih u tepsiju i preliti ostatkom jaja (ako ga ima). Peci 15-20 minuta. Ukrasiti peršunom. Prijatno!

Savet

Možete ih jesti premazane tartar sosom ili pavlakom :)