Smotane šnicle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šnicli
- **300 g**kackavalja
- **300 g**praške šunke
- **1 kg**svežih šampinjona
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**zacini
- **4 glavice**crnog luka
- **50 ml**ulja

Priprema

Šnicle izlupati da budu tanke. Mogu se koristiti svinjske, junece ili pilece šnicle, zavisi od ukusa ko kako voli. Svaku šniclu zaciniti po ukusu. Na svaku stavljati po parce secenog sira i parce šunke. Smotati šniclu u rolat i pricvrstiti cackalicom izvice da se ne bi otvorile priliom pecenja.

Poreati smotane šnicle u vatrostalnu ciniju, preliti ih uljem. Preko njih staviti seckani crni luk i seckane šampinjone. Pokolpiti vatrostalnu ciniju poklopcem i staviti da se pece. Treba da se pece oko 60 minuta na 200 stepeni.

Kad su šnicle gotove izvaditi ih na tanjir. U sos od šampinjona i luka umesati neutralnu pavlaku. Sve lepo

sjediniti. Izvaditi cackalice iz šnicli i vratiti ih u sos. Služiti toplo.

Savet