

Rol šnicle sa kulenom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5**svinjskih šnicli
- **5 listica** kackavalja
- **po potrebikulen**
- **5 kašicicasenfa**
- **po željisuvog** biljnog zacina
- **po želji** bibera
- **4jajeta**

Priprema

Šnicle izlupati, zatim ih zaciniti po želji suvim biljnim zacinom i biberom. Svaku šniclu premazati sa po jednom kašicicom senfa.

Na svaku premazanu staviti po jedan list kackavalja.

Zatim na kackavalj poreati kulen.

Urolati šnicle i pricvrstiti ih cackalicama.

Urolane šnicle poreati u podmazan pleh. Jaja umutiti sa malo suvog biljnog zacina pa time preliti poredjane šnicle. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 40-45 minuta.

Savet