amcici od belog mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800-900 g**belog mesa
- **500 g** smrznute (ili sveže) paprike roge
- **500 g**kukuruza šecerca
- **po želji** zacini
- **malo**soja sosa
- **20**cackalica
- **1 kg**krompirica
- **proizvoljno**paradajz i krastavci ili druga salata
- **oko 200 g** topivog sira u listicima
- **par kašicica**senfa

Priprema

U dublji tiganj, na malo ulja, staviti papriku (ako stavljate svežu iseckajte je na prutice) i kukuruz. Naliti vodom da tek pokrije povrce i ostaviti da se dinsta na laganoj vatri. Kada povrce omekša staviti suvi biljni zacin, beli i crni biber i soja sos. Kada povrce bude skroz gotovo staviti iscepkane listice sira (gauda je moj omiljeni), promešati i ostaviti da se sir rastopi.

Dok se povrce dinsta, pripremiti meso. Belo meso (može i svinjski but) skinuti sa kostiju i iseci na tanje šnicle. Istuci ih tuckom za meso, kako bi ih produžili. Svaku šniclu premazati sa malo senfa i posuti sa malo bibera i suvog biljnog zacina. Svaki kraj šnicli povezati cackalicama i tako pržiti u tiganju dok meso ne porumeni.

Kada su nam i šnicle i povrce gotovi, šnicle postaviti na tanjire i puniti nadevom od povrca. Uz njih poslužiti pržen krompir i salatu po izboru. Uživajte :)!

Savet

Kada je povre, otprilike, na treini dinstanja, treba poeti sa spremanjem šnicli kako bi i jedno i drugo bilo gotovo u isto vreme, da bi sve bilo toplo :)