

Šnicle punjene sirom – lažne Karaoreve šnicle



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** svinjskih šnicli
- **150-200** gsira
- **1+2**jajeta
- **50** gdimljene slanine
- **100** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **80** grezli
- **1,5** dlulja za prženje

Prelivanje:

- **2-3** kašicicemajoneza
- **1** limuna

Priprema

Svinjsko meso iseci na tanke šnicle i istanjiti cekicem.

Posoliti, pobiberiti i posuti zacinom, dobro uvititi u samolepljivu foliju, pa staviti u frižider da odstoji bar 30 minuta.

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati 1 jaje i izmešati. Ako je sir neslan, malo posoliti.

Dimljenu slaninu iseci na štapice.

Na svaku šniclu, po dužini, staviti sira i po jedan štapić slanine, krajeve saviti, pa meso urolati i malo rukom stisnuti i oblikovati.

Valjati u brašno, zatim u jaje, pa u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Pre konzumiranja preliti limunovim sokom i namazati majonezom, a listove zelene salate preliti sa malo maslinovog ulja.

Savet