

Punjene šnicle (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilech šnicli
- **100** gkrem sira
- **2** kašicicemajoneza
- **6** kašicicasenfa
- **100-150** gtanko isecenog suvog vrata
- **po potrebi**suvog biljnog zacina i bibera

Za pohovanje:

- **1**jaje
- **po potrebi**prezle

Priprema

Šnicle izupati i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Krem sir izmešati sa majonezom. Svaku šniclu prvo premazati sa mešavinom krem sira i majoneza, zatim sa po kašicom senfa pa poreati suvi vrat.

Urolati šnicle i pricvrstiti ih sa cackalicama.

Šnicle uvaljati u razmuceno jaje, zatim u prezle i poreati ih u podmazan pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Presek.

Šnicle služiti uz sos po vašem izboru.

Savet