

Rolovane telece šnicle sa topljenim sirom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 telecih šnicli
- 100 gtopljenog sira
- malosoli
- nekolikokrompira
- 2 kašikekisele pavlake
- 1 kašicicagustina
- malosuvih zacina
- biber

Priprema

Šnicle izlupajte i posolite, stavite parce topljenog sira i urolajte. Zakacite cackalicama.

Urolane šnicle pržite u ulju sa svih strana po par minuta. Izvadite iz ulja i prebacite u vatrostalnu ciniju. Preko šnicli poreajte krompir, pospite biberom, zacinama, uljem, poklopite i pecite u rerni na jacoj temperaturi oko sat vremena.

Pecene šnicle i krompir izvadite na tanjir za serviranje (iz šnicli povadite cackalice). Gustin i pavlaku pomešajte i propržite u ulju koje je ostalo u tepsiji, pa zacinite još malo i napravite sos, koji cete preliti preko krompira i mesa.

Savet