

urece šnicle sa plavim paradajzom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 curece šnicle
- 1 manji plavi paradajz
- 2 kašike ajvara
- 100 g feta sira
- 1/2 manjeg krastavca
- 1 čaša kisalog mleka
- 100 g kisale pavlake

Od zacina je potrebno:

- so
- beli mleveni biber
- 1 češanj belog luka
- malo šecera

Priprema

Plavi paradajz po dužini iseci na 4 lista i sa obe starane posoliti i ostaviti da malo odstoji.

Zagrejati malo ulja u tiganju, listove plavog paradajza osušiti sa kuhinjskim papirom i kratko propržiti sa obe strane i opet sa kuhinjskim papirom upiti visak ulja.

Šnicle istuci, posoliti i pobiberiti. Sa ajvarom premazati, feta sir iseci na malo deblje listove i poreati preko šnicli i prekriti sa listovima plavog paradajza. Šnicle preklopiti i sa cackalicama pricvrstiti krajeve. U vreloom ulju oko 4 minuta po jednoj strani prziti.

Uz ove šnicle sam spremala i ovaj umak: Krastavac se krupno narenda, beli luk izgnjeciti i dodati u kisalo mleko pomešano sa pavlakom i zajedno sa krastavcima pomešati. Posoliti, pobiberiti i dodati malo šecera.

Napomena: umesto cureceg mesa mogu šnicle od pileceg belog mesa.