

Svinjske šnicle punjene sremušem, pecurkama i parmezanom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vece šnicle od svinjskog buta
- **3 kašike** majoneza
- **1 kašičica** dižon senfa
- **6 kašika** prezli
- **3 kašike** izrendanog parmezana
- **400 g** šampinjona
- **1/2 vezice** sremuša
- **150 g** dimljenog kackavalja
- **100 ml** belog vina
- suvi biljni zacini
- biber (sveže mleveni)

Priprema

Dakle za spremanje ovog, izuzetno, ukusnog jela potrebne su namirnice, koje se vide na slici (nedostaju prezle - zaboravila sam da ih stavim, za slikanje).

Zamolite mesara da vam isece što šire svinjske šnicle. Meso, tuckom, dobro istanjiti (ja meso stavim u kesu, pa ga tuckom tanjim, da ne bih povredila strukturu mesa). Svako parce mesa posuti, po ukusu, sveže mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom.

U manjoj posudi staviti senf i majonez, pa kašikom, dobro, sjediniti. U drugu posudu staviti prezle i izrendani parmezan i promešati, da se sastojci sjedine.

Šampinjone iseci na listice i staviti da se dinstaju, na malo ulja. Pecurke dinstati, dok, sasvim, ne omekšaju i dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Skloniti ih sa vatre i posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Promešati i ostaviti da se, potpuno, ohlade. Sreмуš oprati i iseckati. Svaku šniclu premazati, sa jedne i druge strane, mešavinom senfa i majoneza. Preko staviti mešavinu prezli i parmezana, pa rukom pritisnuti, da se smesa od prezli zalepi za majonez. Isto uraditi i sa drugom stranom šnicle.

Na sredinu šnicle staviti deo isprženih pecuraka i deo, iseckanog, sreмуša. Preklopiti, vrlo malo, ivice mesa, pa cvrsto uviti rolat.

Rolate mesa poreati u odgovarajucu posudu, koja ide u rernu.

Preko šnicli posuti ostatak isprženih šampinjona, naliti vino (sa strane) i prekriti alu folijom. Pripremljeno meso staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni, jedan sat.

Nakon jednog sata izvaditi posudu iz rerne, skloniti foliju i meso posuti sa, krupno, izrendanim, dimljenim, kackavaljem.

Vratiti posudu u rernu, još 15 minuta, da se jelo zapece.

Svinjske šnicle iseci ukoso i poslužiti, uz odgovarajucu salatu.

Savet