

Pohovana šunkarica punjena krem sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šunkarice
- **1 kutija** krem sira
- **1** jaje
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prezle
- **2 prstohvata** suvog biljnog zacina

Priprema

Šunkarica treba da je isecena malo deblje. Na kolut šunke staviti kašičicu krem sira i razmazati drugim kolutom poklopiti. Uraditi tako isto i sa ostatkom šunkarice.

Jaje umutiti sa 1 kašikom vode i suvim biljnim zacinom. Sipati u 1 tanjir brašno u drugi prezle. Šunkaricu valjati u brašno pa jaja pa prezle. Pržiti na ulju.

Pržene kolutove stavljati na ubrus da upiju višak masnoce.

Savet

Brzo i ukusno.