Iznenaenje



Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece šnicle
- 400 g šampinjona
- 200 g kackavalja
- biber
- so
- suvu biljni zacin
- 4 parceta alu-folije velicine A 4

Priprema

Podmazati 4 parceta folije, na svako staviti, 1 šniclu, predhodno izlupanu, posoljenu i posutu zacinom. Poredjati preko svake šnicle 50 g listica kackavalja.

Šampinjone malo prodinstati, sa 1 malom glavicom crnog luka, samo da otpuste vodu, zatim to podeliti na sve 4 šnicle. Pažljivo uhvatiti krajeve folije i uviti foliju, tako da vazduh ne ulazi.

Peci na 250 C oko 25 minuta.

Služiti uz baren krompir i brokoli, na tanjir servirati šnicle zavijene, zato se i zovu iznenedjenje. Provereno dobar recept. Prijatno!