

Šnicle sa pecurkama i slaninom



Sastojci

Potrebno je:

- 8 junecih ili svinjskih šnicli
- 400 g pecuraka
- 200 g suve slanine
- 1 veka glavica crnog luka
- 400 ml kisele pavlake
- suvi biljni zacin (po potrebi)
- biber (po potrebi)
- 2 dl belog vina
- ulje (po potrebi)
- cackalice

Priprema

Fil: Sitno iseckati crni luk, 150 g pecuraka i suvu slaninicu. Proprziti na ulju, dodati vino i zaciniti. Dinstati dok tecnost ne ispari.

Šnicle izlupati i napuniti filom, uviti kao palacinku i zakaciti cackalicama.

Poreati u šerpu i blago ih propržiti na ulju, cisto da porumene. Dodati pavlaku i pecurke, koje možete malo iseckati na listove. Zaciniti i kuvati oko 40 minuta.

Kao prilog možete dodati pire krompir.