

Punjene šnicle sa pecenom paprikom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli od buta
- **8** pecenih paprika
- **5** jaja

Ostalo:

- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** prezli
- **2 kašike** zacina

Priprema

Izlupati meso, staviti malo bibera, suvog biljnog zacina. Ulupati jaja sa preostalim zacinom. Na svaku šniclu staviti jednu pecenu papriku. Preklopiti, staviti cackalice sa obe strane i uvaljati u brašno, jaja i prezle. Ipeci na 200 C. Najbolji prilog je svež kupus.

Savet

Pažljivou motati da se nebi razilazilo pri peenju. Prijatno