

Karaoreva šnicla



težina: **tesko**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli (kare)
- **250 g** trapista
- **5** jajeta
- **4** dlulja
- **200 g** šunke sa šampinjonima
- **150 g** prezli

Priprema

Tuckom istanjiti šnicle.

Svaku šniclu zaciniti zacinom i na svaku reati parce šunke i list kackavalja.

Uvijati šniclu kao sarmu i na kraju povezati je cackalicom da se ne bi raspala.

Umociti u umucena jaja.

Zatim u prezle.

Pržiti u dubokom ulju sa obe strane.

Poslužiti toplo.

Savet