Karaoreva šnicla (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parceta**svinjskog mesa
- **100 g**kajmaka
- **200 g**šunke
- prezle
- brašno
- **2**jajeta
- zacini

Priprema

Meso predhodno dobro izlupati i usoliti. Zatim namazati kajmakom i staviti šunku. Sa obe strane zatvoriti i urolati. Zatvoriti cackalicom i staviti u frižider da malo odstoji, ne bi li se meso i smesa sjedinili. Pre prženja izvaditi cackalice. Pržiti.

Savet

Prziti u vrelom ulju