

## ***Pohovane šnicle u sosu od sira sa priložima***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** tanko secenig svinjskih šnicli
- **500 g** krompira
- **1 kesica** dodatka piletina sa 4 vrste sira
- **250 g** prezle
- **500 ml** mleka
- **200 g** brašna
- **4** jajeta
- **600 ml** ulja
- **5 kašica** soli
- **1 manja glavica** kupusa

### **Priprema**

šnicle: Izlupati ih i posoliti i ostaviti da odstoje 10-ak minuta. Za to vreme dok odstoje pripremiti na tanjigu 250 g prezle, ulupati 4 jajeta sa 1 dl mleka i još jednu posudu sa brašnom. Zatim zagrejati ulje na vreloj vatri. Šnicle uvrlijati na sledeci nacin, brašno, jaja, prezle, jaja, prezle u peci u vrelom ulju dok ne porumeni.

Sos od 4 vrste sira: U manjoj šerpici zagrejati 6 kašika ulja i 3 kašike ravne brašna. Kada se uprži dodati sastojak iz kesice i malo mleka. Povremeno mešati i dodavati po malo mleka. Nije potrebno soliti jer sir je dovoljno slan, skuvati do blage gustine oko 7 minuta.

Pire krompir: iseckati krompir na kockice i staviti da se kuva sa 1 kašicom soli. Kad prokuva ocediti ga i dodati 1 dl toplog mleka soli po želji i ulje od pecenih šnicli 3 kašike. Mešati mikserom 3 minuta.

Kupus salata: narendati u jednoj vecoj posudi manju glavicu kupusa, dodati sirce ulje i so mešati i poslužiti uz glavno jelo.

## **Savet**