

Šnicle sa kackavaljem, šunkom i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskih šnicli, tanko secenih
- **100** gmesnate, tanko secene slanine
- **100** gtanko secene šunke
- **200** gtanko secenog kackavalja
- **6** cenovabelog luka
- **1** glavicaglavica crnog luka
- **1** kisela pavlaka
- **300** mlpasiranog paradajza
- **100** mlbelog vina
- **1 kg** krompira
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Dno vatrostalne posude prekriti tanko secenom slaninom. Preko slanine staviti ocišcen i na kolutove isecen krompir. Krompir posuti suvim biljni zacinom i biberom. Zatim složiti tanko secenu šunku. Preko šunke rasporediti svinjske šnicle (posuti ih zacinom i biberom), zatim na svaku šniclu staviti crni luk iseckan na kolutove. Beli luk iseckati sitno i rasporediti po mesu. Meso premazati kiselom pavlakom i po vrhu staviti tanko secen kackavalj. Sve zaliti mešavinom paradajza i belog vina. Pokriti folijom i peci u rerni na 200 stepeni, oko jedan sat. Posle tog vremena skinuti foliju i vratiti jelo da se zapece.

Savet