

Rolovani svinjske šnicle sa kajmakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Meso:

- **600 g** svinjskih šnicli
- **100 g** praške šunke
- **100 g** slanine

Povrce:

- **1** crvena paprika

Mlecni proizvodi:

- **100 g** pavlake
- **1 pakovanje** pavlake za kuvanje
- **200 g** rendanog sira
- **100 g** kajmaka

Zacini:

- so
- biber

Priprema

Meso izlupati da se dobiju velike šnicle, posoliti, pobiberiri, svaku šniclu premazati sa malo pavlake.

Narendati sir, salamu i slaninu sitno iseckati i pomešati sa narendanim sirom.

Ovom smesom napuniti šnicle, urolati ih i dobro povezati sa cackalicama. Peci oko 1h na 180 stepeni, pred kraj malo pojačati temperaturu da porumene.

Sos: na malo ulja propržiti sitno seckanu crvenu papriku, postepeno dodavati pavlaku za kuvanje, kajmak i po potrebi nekoliko kapi vode.

Posoliti po ukusu, krckati par minuta i preliti po pecenom mesu.

Savet

Ovo je kolicina za dve porcije. Ja sam koristila biljni sir, a moze se koristiti i kackavalj ili trapist.