

# Fantazija od mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **6**pilecih šnicli
- **200** gkackavalja
- **200** gšunke
- **2** cenabelog luka
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikemešavine zacina
- **400** gšampinjona
- **1** glavicacrнog luka
- **200** mlkisele pavlake
- maloulja
- malobibera
- maloperšuna

## Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti, na polovinu šnicle staviti parce šunke i kackavalja. Uviti u rolat i malo propržiti. Posebno pržiti crni luk, dodati šampinjone i beli luk. Zatim dodati brašno i promešati, sipati 500 ml vode i pavlaku i izmešati. Kad sos dobije potrebnu gustinu, skloniti sa šporeta, polovinu sosa sipati u vatrostalnu ciniju, poreati prethodno isecene rolate na parcad, i preko sipati preostali sos. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

## Savet