

Fantazija od mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pilecih šnicli
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunke
- **2** cenabelog luka
- **2** kašike brašna
- **2** kašike mešavine začina
- **400 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **200 ml** kisele pavlake
- **maloulja**
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Šnicle izlupati i začiniti, 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, porežati prethodno isecene rolate na parcad, i preko sipati preostali sos. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet