

Punjene telece šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle (od oko 100 g)
- 1 kašicica maslaca
- 1 kašicica brašna
- 1,5 dl kokošije bistre supe
- 1,5 dl belog vina
- 4 kašike pavlake
- peršun
- biber
- zacín
- so

Za fil:

- 1 kašicica maslaca
- 2 manje glavice luka
- 100 g pecurki
- 80 g mrvica
- 2 kašike peršuna

Priprema

Propržite luk na maslacu, dodajte pecurke i kuvajte još 2 minuta. Skinite šerpu sa vatre, stavite ostale zacine, posolite i pobiberite.

Podelite masu fila na 4 dela i svaki stavite na šniclu. Zavijte šniclu u obliku sarmice i pricvrstite ih belim koncem. Sipajte u plitak tanjir brašno i zavijte u njemu šnicle.

Ispržite šnicle tako da dobiju zlamu boju. Preko njih sipajte belo vino i bistro kokošiju supu. Dok smesa ne prokljuca, povremeno prodrmajte šerpu, zatim smanjite temperaturu i zacinite po svom ukusu. Jelo kuvajte na tihoj vatri od 45-60 minuta. Pre serviranja dodajte peršun i pavlaku.