

Punjene šnicle sa kukuruz salatom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za punjenu šniclu

- **4 parca**disvinjskog buta
- **par kašika**kisele pavlake
- **150 g**sira
- **12 kriške**stišnjene šunke
- **par kašika**brašna
- 2jaja
- **par kašika**prezle
- **za prženje**ulja
- **po ukusu**soli
- biber
- suvi biljni zacini

Kukuruz salata:

- **450 g**kukuruza šećerca
- 2 **dl**kisele pavlake
- **100 ml**majoneza
- **50 g**prženog susama
- **po ukusu**soli

Priprema

Šnicle dobro istanjiti kuhinjskim cekicem. Namazati kiselom pavlakom šnicle. Na meso poreati šunku i preko sir.

Uviti u rolat. Uvaljati u brašno, jaje pa u prezlu.

Pržiti u vrelom ulju.

Šecerac obariti u slanoj vodi pa procediti. Dodati pavlaku, majonez, susam i zacine, sve pomešati.

Savet