

Gurmanske šnите



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **300 gmlevenog meso**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **200-300 gajvara**
- **0,75 dlulja**
- **0,75 dlkisele vode**
- **3jajeta**
- **1 cašakisele pavlake**
- **soli i biberapo ukusu**

Priprema

Crni luk propržiti, pa mu dodati meso, posoliti i pobiberiti po ukusu, pa dinstati dok meso ne bude gotovo. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati ajvar i lepo umešati kako bismo dobili ujednacenu smesu.

Pomešati ulje i kiselu vodu. Kore podeliti na dva jednakaka dela, kako bismo dobili dva rolata(za jedan rolat potrebno je najmanje šest kora, a možete i više, ukoliko želite veće šnite). Svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, a svaku drugu filovati pripremljenim filom sa mesom i ajvarom.

Dobijene rolate seci na šnite debljine 1-1,5 cm, poreati ih u pleh obložen pek papirom.

Umutiti jaja i pavlaku, pa na svaku šnitu staviti po malo tog preliva. Peci na 200 C, oko 20- 25 minuta, ili jednostavno dok šnite lepo ne porumene. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet