

Punjene šnicle (2)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šnicli
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **200 g** pirinaca
- **3 glavi** crnog luka
- **180 ml** pavlake
- **po ukusu** zacini

Priprema

Izlupati šnicle (svinjske ili junece) da budu tanke. Zaciniti ih po ukusu i pore?ati preko svake šnicle tanko isecenu šunkaricu i tanko isecen sir. Uviti u rolat i pricvrstiti cackalicama da se ne bi otvorile u toku pecenja.

Pore?ati šnicle u vatrostalnu ciniju i preliti ih sa dve kašike ulja. Iseckati sitno luk i sipati preko šnicli. Staviti da se peku 30 minuta. Zatim ih izvaditi i dodati pirinac. Vratiti nazad, da se pece još 30 minuta.

Savet

Nakon toga izvaditi šnicle na tanjir skinuti ?a?kalice .U umak od luka i pirin?a dodati pavlaku i vratiti u rernu

još 5 minuta. Nakon toga izvaditi iz rerne i vratiti šnicle u umak.