

Punjeni pohovani faširi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Faširi:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** pšeničnog griza
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** biljnog začina
- **malobibera**
- **100 g** dimljenog kackavalja

Pohovanje:

- **50 g** brašna
- **2** jajeta
- **2 dl** ulja

Priprema

Mlevenom mesu dodati začine, jaje, griz i ulje i masu dobro izjednačiti. Pripremiti masu uvece i ostaviti pokriveno u frižideru ili par sati pre prženja, da se začini sjedine sa masom.

Staviti na dlan malo mesa, rastanjiti ga i na sredinu stavljati komad dimljenog kackavalja.

Preko toga dodati još toliko mesa i formirati šniclu – pljeskavicu, pažljivo zatvoriti rubove, da kackavalj ostane

u sredini i ne iscuri prilikom prženja.

Svaku šniclu uvaljati sa svih strana u brašno.

Šnicle provuci kroz umucena jaja.

Pržiti u masnoci na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, dok ne porumeni, pa pažljivo, bez probijanja stvorene korice (da ne iscuri rastopljeni kackavalj, a šnicla ne primi masnocu od prženja), okrenuti da se isprži i porumeni i druga strana.

Vaditi na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce.

Savet

Dimljeni kakavalj svojim arobnim ukusom oplemeni faširane šnicle, a pohovanje im ouva sonost...