

Budimski rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **200 g** kackavalja
- **200 g** budimske kobasice
- **200 g** brašna
- **4** jajeta
- **200 g** prezli
- so
- biber

Priprema

Šnicle izlupati i posoliti i pobiberiti. Na sredinu svake šnicle staviti kackavalj po celoj dužini šnicle i preko budimsku kobasicu. Uviti šniclu u rolat. Šniclu valjati u brašno, pa u umucena jaja i na kraju u prezle. Pržiti svaku šniclu posebno u dubokom ulju.

Savet