Rolovane šnicle



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** šnicle od svinjskog mesa
- **4 kolutica**šunke
- **4 lista**kackavalja
- **4 kašicice**senfa
- **2**jajeta
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika**prezli
- **3 kašike**susama
- so
- mleveni biber
- peršun
- ulje

Priprema

Svaku šniclu izlupati cekicem sa jedne strane i zaciniti navedenim zacinima. Preko svake šnicle premazati senf, staviti kolutic šunke, listic kackavalja, urolati i obaviti koncem. Svaku rolnu uvaljati prvo u brašno, pa u umucena jaja i na kraju u mešavinu prezli i susama. Kratko propržiti u tiganj sa zagrejanim uljem, dok ne požuti sa svih strana. Ulje u koje se pržilo meso sipati u vatrostalnu ciniju, poreati rolnice, svaku po malo preliti ostalim jajima, posuti peršunom i peci još 35 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet