

Rol šnicle sa kulenom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 svinjskih šnicli
- **5 listica** kackavalja
- **po potrebi** kulen
- **5 kašica** senfa
- **po želji** suvog biljnog začina
- **po želji** bibera
- 4 jajeta

Priprema

Šnicle izlupati, zatim ih začiniti po želji suvim biljnim začinom i biberom. Svaku šniclu premazati sa po jednom kašicom senfa.

Na svaku premazanu staviti po jedan list kackavalja.

Zatim na kackavalj poreati kulen.

Urolati šnicle i pricvrstiti ih cackalicama.

Urolane šnicle poreati u podmazan pleh. Jaja umutiti sa malo suvog biljnog zacina pa time preliteri poredjane šnicle. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 40-45 minuta.

Savet