

Šnicle punjene sirom – lažne Karaoreve šnicle



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 svinjskih šnicli
- 150-200 g sira
- 1+2 jajeta
- 50 g dimljene slanine
- 100 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica bibera
- 80 g prezli
- 1,5 dlulja za prženje

Prelivanje:

- 2-3 kašičice majoneza
- 1 limuna

Priprema

Svinjsko meso iseci na tanke šnicle i istanjiti cekicem.

Posoliti, pobiberiti i posuti začinom, dobro uviti u samolepljivu foliju, pa staviti u frižider da odstoji bar 30 minuta.

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati 1 jaje i izmešati. Ako je sir neslan, malo posoliti.

Dimljenu slaninu iseci na štapice.

Na svaku šniclu, po dužini, staviti sira i po jedan štapic slanine, krajeve saviti, pa meso urolati i malo rukom stisnuti i oblikovati.

Valjati u brašno, zatim u jaje, pa u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane, da lepo porumeni.

Vaditi na papirni ubrus, da upije višak masnoce.

Pre konzumiranja preliteri limunovim sokom i namazati majonezom, a listove zelene salate preliteri sa malo maslinovog ulja.

Savet