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 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **80 g**prezli
- **1,5 dl**ulja za prženje

Prelivanje:

- **2-3 kašicice**majoneza
- **1** limuna

Priprema

Svinjsko meso iseci na tanke šnicle i istanjiti cekicem.

Posoliti, pobiberiti i posuti zacinom, 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 preliti limunovim sokom i namazati majonezom, a listove zelene salate preliti sa malo maslinovog ulja.

Savet