

## ***Punjene šnicle (3)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** pilecih šnicli
- **100 g** krem sira
- **2 kašičice** majoneza
- **6 kašičica** senfa
- **100-150 g** tanko isecenog suvog vrata
- **po potrebi** suvog biljnog zacina i bibera

#### **Za pohovanje:**

- **1** jaje
- **po potrebi** prezle

### **Priprema**

Šnicle izupati i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Krem sir izmešati sa majonezom. Svaku šniclu prvo premazati sa mešavinom krem sira i majoneza, zatim sa po kašičicom senfa pa pore?ati suvi vrat.

Urolati šnicle i pricvrstiti ih sa cackalicama.

Šnicle uvaljati u razmuceno jaje, zatim u prezle i pore?ati ih u podmazan pleh.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Presek.

Šnicle služiti uz sos po vašem izboru.

**Savet**