

Šnicle u bundi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- 3 jajeta
- **po potrebi** brašno
- **200 g** kackavalja
- **po ukusu** so, biber, suvi biljni zacin
- **50 ml** majoneza
- **250 g** pavlake

Priprema

Tuckom za meso istanjiti šnicle, posoliti ih i istrljati zacinima po ukusu.

Svaku šniclu najpre uvaljati u brašno sa obe strane, zatim u razmucena jaja i na kraju u sitno narendani kackavalj.

Odgovarajucu vatrostralnu posudu podmazati pa u nju reati pripremljene šnicle.

Sjediniti pavlaku sa majonezom pa premazati šnicle. Zagrejati rernu na 250 stepeni, pa peci šnicle 20-30 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i završiti pecenje.

Sacekati da se jelo ohladi, pa iseci na kocke i poslužiti uz pire krompir i salatu po želji.

Savet