

Karaoreva šnicla



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 svinjskih ili goveih fileta**
- **par listova mentala ili kackavalja**
- **par šnitovamesnate slanine**
- **po ukususoli**
- **po potrebibrašna**
- **2 jajeta**
- **po potrebi prezli**

Za dekoraciju:

- **po željimajoneza**
- **par šnitovaslanine**
- **par parcadidvopeka**
- **po željikecapa**

Priprema

Istanjiti filete tuckom za meso, pa posoliti po ukusu. Zatim reati preko slaninu i preko nje sir. Tako poreane sastojke uviti u rolnice (kao na slici).

Dobijene rolnice uvaljati prvo u brašno, zatim u umucena jaja i na kraju u prezle. Ukoliko želite da Karaoreve budu hrskavije spolja ponovite postupak sa jajima i prezlama još jednom. Zatim ih pržite u dobro zagrejanom ulju.

Gotove Karaoreve staviti na papir da upiju višak masnoce, pa ih servirati sa majonezom ili bilo kojim salatama po ukusu. Služiti dok je toplo, kako bi se sir topio. Prijatno!

Savet