Rolovane telece šnicle sa topljenim sirom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** telecih šnicli
- **100 g**topljenog sira
- **malo**soli
- **nekoliko**krompira
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**gustina
- **malo**suvih zacina
- biber

Priprema

Šnicle izlupajte i posolite, stavite parce topljenog sira i urolajte. Zakacite cackalicama.

Urolane šnicle pržite u ulju sa svih strana po par minuta. Izvadite iz ulja i prebacite u vatrostalnu ciniju. Preko šnicli poreajte krompir, pospite biberom, zacinima, uljem, poklopite i pecite u rerni na jacoj temperaturi oko sat vremena.

Pecene šnicle i krompir izvadite na tanjir za serviranje (iz šnicli povadite cackalice). Gustin i pavlaku pomešajte i propržite u ulju koje je ostalo u tepsiji, pa zacinite još malo i napravite sos, koji cete preliti preko krompira i mesa.

Savet