Telece rolnice sa krompirom i šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**telecih šnicli
- **500 g**krompira
- **3**šargarepe
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvih zacina
- **malo**ulja

Priprema

Šnicle izlupati i malo posoliti sa obe strane. Jedan krompir i šargarepu iseci na tanke kriške.

Krompir ili šargarepu stavite na šnislu i urolajte.

Krajeve šnicli zakacite sa cackalicam sa svih strana. Šnicle poreajte u vatrostalnoj tepsiji.

Preostali krompir i šargarepu isecite, posolite pobiberite, dodajte zacine i nauljite. Tako secene stavite preko šnicli u tepsiji, poklopite i pecite u rerni na 250 stepeni oko sat vremena. Sklonite poklopac, šnicle stavite preko krompira i vratite u rernu da se zapeku i porumene na 10 -15 minuta. Kada su šnicle pecene izvadite cackalice, presecite na manje komade i poslužite sa pecenim krompirom i šargarepom.

Savet