

Karaoreva šnicla



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g juneceg mesa
- 100 g kajmaka
- 2 jajeta
- malo prezli
- ulje

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle i dobro ih izlupati. U svaku šniclu staviti malo kajmaka. Uviti ih kao rolat, dobro pricvrstiti cackalicom, uvaljati u umucena jaja, zatim prezle i pržiti na vrelom ulju dok ne prumene. Iz gotovih šnicli povaditi cackalice. Servirati sa pire krompirom ili pomfritom.