

Šnicle sa nadevom u belom sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 pilecih šnicli
- 6 listapršute
- 6 listagaude
- po ukususo
- po ukusubiber

Beli sos:

- 1 cašapavlake
- 1/2 kocke za supu
- 1 cenbelog luka
- 1 parcemargarina

Priprema

Šnicle oprati, izlupati, posoliti i pobiberiti. U svaku šniclu staviti jedno parce sira i pršute i uviti u rolat i pržiti na margarinu dok ne porumene. Kad šnicle porumene izvaditi ih i u taj tiganj staviti pavlaku, kocku za supu i cen belog luka i cekati da provri. Preliti preko šnicli. Prijatno.

Savet

Lako se sprema i vrlo je ukusno. Uživajte :)