

Junetina punjena



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šnicle** juneceg mesa
- **4 kašice** slatkog cili sosa
- **4 parceta** dimljenog kackavalja
- **po želji** suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle izlupati, zatim ih zaciniti i staviti na jednu šniclu jednu kašiku cili sosa, preko kackavalj i uviti (urolati). To ponoviti za ostale šnicle.

Zagrejati ulje u tiganju, šnicle stavljati na ulje prvo na onaj deo gde je urolan, da se odmah uhvati tu, kako se ne bi odvijao. Zatim ga okretati po potrebi i peci.

Savet

Služiti uz grilovanu tikvicu, šargarepu. Prijatno.