

Rolovane šnicle (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Rolovane šnicle

- **4** svinjske snicle
- **200g** dimljenog svinjskog mesa
- **100g** kisele pavlake
- **50g** brasna
- **2** jaja
- **2** kasike mleka
- **100g** prezli
- **so** po ukusu
- **1** kasika biljnog zacina
- **1** dlulja

Priprema

Snicle izlupati i posoliti.

Dimljeno meso samleti i spojiti sa kiselom pavlakom.

Smesu od pavlake i dimljenog mesa premazati šnicle, urolovati i spojiti cackalicom. Ove mesne rolate uvaljati u brašno zatim u jaja, pa u prezle.

Prziti na vrelom ulju dok ne dobiju zlatnu boju.

Rolovane šnicle služiti sa povrćem i krompiricima.

Služiti dok je vruće.

Savet

Kada je porodica na okupu i još nedelja, evo recepta koji se brzo i lako sprema. Šnicle su jako ukusne, i koja pečena paprika ulućena će dodati još jednu notu ukusa, a od krompirićima da ne govorim. Prijatno!