

Telece šnicle punjene piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g teleceg mesa bez koske
- 200 g pileceg belog mesa
- 200 g roštiljske kobasice
- 1 kisela pavlaka
- 4 jajeta
- zacin
- prezla
- brašno
- susam
- biber
- so

Priprema

Iseci telece meso na šnicle i ostaviti ih u marinadi od belog luka 1 sat u frizideru.

Roštiljske kobasice ispržiti na ulju da fino porumene, a pilece meso takoe iseci na šnicle i propržiti malo na ulju.

Na trlec šniclu staviti pilecu šniclu i jednu kobasicu, sve to lepo urolati i pohovati. (brasno+jaje+prezla+susam)

Ispržiti na vrelom ulju i premazati pri sluzenju sa pavlakom po želji.