uretina sa vrganjima

Sastojci

Potrebno je:

- 600 g curecih šnicli
- 100 g suvih vrganja
- 2,5 dl neutralne pavlake
- 100 g svabski sir
- 100 g kackavalja
- peršunov list
- so
- zacin

Priprema

Posoliti curece šnicle zacinom i ostaviti ih malo da odstoje. Zatim ih veoma malo proprziti u tiganju na ulju.

Dodati suve vrganje i seckani peršunov list, propržiti još malo, dodati neutralnu pavlaku, svabski sir, sve lepo pomešati i izruciti u vatrostalnu ciniju za pecenje, odozgo narendati kackavalj i staviti u rernu da se zapece.