

Rolovana svinjska šnicla



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 200 g dimljenog vrata
- 200 g kackavalja
- 200 g šampinjona
- malosoli
- malobibera

Priprema

Izlupajte dobro meso, tako da dobije na širini i dužini.

Poreajte na meso dimljeni vrat.

Zatim stavite 4 lista kackavalja i malo rendanog preko.

Stavite pecurke preko kackavalja.

Urolajte meso, vodeći računa da vam fil ne ispada. Stavite i cackalice da se meso ne bi odvojilo dok ga okrecete u tiganju.

Posolite meso sa svih strana i zabiberite (po želji).

Ringla neka vam bude podešena na srednju jacinu. U tiganj stavite ulja toliko da vam pokrije trecinu rolovanog mesa. Meso pržite 2 minuta sa svih strana. Kada je gotovo, izvadite cackalice pomocu makaza.

Savet

Poslužiti uz pomfrit. Prijatno! :-)