

# **Pohovana šunkarica punjena krem sirom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**šunkarice
- **1 kutija**krem sira
- **1**jaje
- **po potrebibrašna**
- **po potrebi**prezle
- **2 prstohvatasuvog** biljnog zacina

## **Priprema**

Šunkarica treba da je isecena malo deblje. Na kolut šunke staviti kašicicu krem sira i razmazati drugim kolutom poklopiti. Uraditi tako isto i sa ostatkom šunkarice.

Jaje umutiti sa 1 kašikom vode i suvim biljnim zacinom. Sipati u 1 tanjur brašno u drugi prezle. Šunkaricu valjati u brašno pa jaja pa prezle. Pržiti na ulju.

Pržene kolutove stavljati na ubrus da upiju višak masnoce.

## **Savet**

Brzo i ukusno.