

Punjeno belo meso



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za šnicle:

- 2vece šnicle od belog mesa
- 200 gkackavalja
- 4 šnitešunkarice
- po potrebis
- po potrebiulje

Prvi prilog:

- 4krompira
- 1 mala glavica crnog luka
- po potrebi seckano peršunovo lišće
- po potrebiulje
- po potrebi biber
- po potrebis
- po potrebi biljni zacin

Drugi prilog:

- 2mlade manje tikvice
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po potrebi** seckani beli luk
- **po potrebi** seckano peršunovo lišće
- **po potrebi** so
- **po potrebi** sok od limuna

Priprema

Belo meso dobro istanjiti preko folije, posoliti. Pola sira izrendati, a ostatak iseci na sto tanje šnite. Na polovinu šnicle staviti sitno rendan sir, preko toga poslagati šunkaricu i na šnite tanko rezan sir. Prebaciti drugu polovinu šnicle i cackalicama zatvoriti krajeve, uvaljati u brašno. Pržiti u teflon tiganju na malo ulja kratko sa jedne pa sa druge strane. Kad je gotovo povaditi cackalice i poklopiti.

Krompir oljuštiti, iseci na deblje šnite i skuvati u salnoj vodi, procediti. U tiganju izdinstati na malo ulja glavicu seckanog crnog luka, dodati skuvan krompir, malo seckanog peršunovog lišća, biber, zacin i sve kratko prodinstati.

Tikvice, iseci i ispeci na roštilju, preliterati zatim mešavinom maslinovog ulja, seckanog belog luka, soli, peršunovog lišća, i malo soka od limuna.

Savet