

Šnicle na sprat



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 svinjskih šnicli
- 200 g slanine
- 100 g majoneza
- 2 dl kisele pavlake
- 150 g rendanog kackavalja
- maloprezle
- 1 kašika brašna
- po ukusu soli
- po ukusu ružmarina
- po ukusu majčine dušice

Priprema

Šnicle dobro izlupati sa obe strane. Pavlaku i majonez dobro izmešati. Na dno manje vatrostalne posude složiti slaninu. Preko nje naneti malo preliva od pavlake i majoneza.

Pomešati brašno i prezle, pa u tu mešavinu uvaljati svaku šniclu. Poreati ih preko, pa premazati pripremljenim prelivom.

Reati naizmenicno šnicle-preliv, dok se materijal ne potroši. Poslednji sloj treba da bude preliv. Zatim preko njega posuti rendani kackavalj.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30-40 minuta.

Savet