Rol šnicle punjene peckanom paprikom i sirom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za punjenje šnicli:

- **4**tanke svinjske šnicle
- **4 paprike**crvene i zelene šilje
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Fil od sira:

- **200 g**feta sira
- **2 kašike**kisele paprike
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**origano
- **2 kašike**maslinovog ulja

Za prženje šnicli:

- **po potrebi**prezle
- **4**jajeta
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**soli

Priprema

Paprike šilje oprati, malo ih ispeckati sa svih strana, ostaviti da se ohlade. Pripremiti fil od sira. Uposudu izmešati i sjdiniti sve sastojke za punjenje paprike. Šnicle malo rastanjiti tuckom za meso, posoliti biljnim zacinom i pobiberiti biberom. Papriku ispeckanu iseci na pola, polovinu paprikepa nadenuti filom od sira.

Na radnu površinu staviti providnu foliju, na foliju šniclu i sve redom... Preko šnicle poreati tanke šnite kackavalja ili narendati kackavalj. Zatim uzduž šnicle staviti polutku punjene paprike sa sirom, preko paprike šnite kackavalja ili narendani kackavalj.

Šniclu saviti sa bocne strane i pomocu folije lagano savijati šniclu i uviti je u rolat.

Šniclu saviti sa bocne strane i pomocu folije lagano savijati šniclu i uviti je u rolat. U tanjir sipati prezle, u drugom tanjiru viljuškom umutiti jaja i malo posoliti. Rol šniclu uvaljati u prezle sa svih strana, zatim rolat šniclu umociti u umucena jaja, na kraju u prezle.

Tiganj sa uljem zagrejati, pržiti rol šnicle u vrelom ulju na srdnjoj temperaturi. Oko pet minuta pržiti šnicle sa obe starne, dok blago ne porumene. Pržene šnicle izvaditi i držati na toplom do služenja. Rolovane šnicle služiti uz krompir pire i sezonsku salatu po želji.

Moj najukusniji recept "Rolovana šnicla sa peckanom paprikom i sirom.", htela sam za rucak punjenu karaorevu šniclu, ali malo mašte ispade rucak još bolji i ukusniji.

Savet

Meso za šnicle i rolovanje je lepo od pileeg belog mesa, sve je stvar ukusa i po svojoj želji. Prilog po svom izboru, ali ja bih dodala salatu... od peenih papika, papriica, uluenu sa belim lukom... mmm.. kako je to ukusno ve ide voda na usta dok ovo pišem. Prijatno!