

## Katarina šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**salame

### Ostalo:

- **200 g**šunke
- **200 g**sira trapista
- **malo** ulja

## Priprema

Staviti belo meso iseceno kao za šnicle u tepsiju podmazanom uljem bez folije da se pece sa jedne i druge strane. Dok se šnicle peku, izdinstati na malo ulja crni luk dok ne omekša pa dodati u to salamu i šunku i to izdinstati malo. Zatim iseci sir trapist na kriške. Kada su se šnicle ispekle dodati odozgo na njih tu smesu što se dinstala. Samo treba vaditi tu smesu sa spatulom da ne bude puno ulja na šniclama. Kada ste sve to uradili dodati još odozgo na šnicle i kriške sira trapista. Onda se sve to ponovo u rernu zagrejanu na 200 stepeni pece

sve dok se taj sir trapist ne otopi. Jelo je tada gotovo i može se fino toplo servirati.

### **Savet**

Uz ovo jelo jako dobro ide zelena salata ili hladna mešana salata.