

Punjene faširane šnicle iz rerne



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **1** cen belog luka
- **1 kašičica** miroije
- **1/2 kašičice** sveže samlevenog bibera
- **1/2 kašičice** slatke zacinske paprike
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** prezli

Za punjenje:

- **oko 50 g** kackavalja

I još:

- 1jaje

Priprema

Mleveno meso posoliti, dodati suvi biljni zacin, jaje, mleveni biber, miroiju, slatku zacinsku papriku, prezle, sitno iseckan crni i beli luk i rukama dobro umesiti. Smesu ostaviti da odstoji minimum 15 minuta. Inace, crni i beli luk možete ocistiti, iseci i zajedno sa jajetom samleti u secku, pa dodati u meso.

Odstajalo meso oblikovati u 6 ili 8 kuglica, svaku rastanjiti i staviti po komad kackavalja. Oblikovati faširane šnicle, vodeći računa da je sav sir lepo obavijen mesom kako ne bi iscureo. Ja sam oblikovala 8 manjih šnicli, a ako volite veće, napravite 6 komada.

Svaku faširanu šniclu umociti u umuceno jaje i staviti u pleh od rerne obložen pek papirom. Inace, kada pržim faširane šnicle, ne umacem ih u jaje, sada sam to uradila kako bi bile mekše i socnije jer sam ih pekla u rerni, a nisam htela da ih premazujem uljem. Rernu zagrejati na 210 stepeni C i peci šnicle oko 30 minuta. Poslužiti toplo uz prilog po želji.

Savet

Temperaturu pečenja svakako podesiti prema vašoj rerni.