

Rolovane šnicle (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g svinjskog mesa (od buta)
- **100** g kajmaka
- **150** g pecenice
- 3 jajeta
- **150** g brašna
- **150** g prezle
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Svinjsko meso iseci na vece šnicle i izlupati. Zatim sa obe strane utrljati zacine po ukusu (so i suvi biljni zacin). Na sredinu svake šnicle staviti po malo kajmaka i parce pecenice. Onda uviti krajeve šnicle ka unutra, a celu šniclu smotati kao rolatic. Tako uraditi sa svim pripremljenim šniclama.

Jaja penasto umutiti. U jedan dublji tanjir usuti brašno, a u drugi prezle.

Pripremljene rolovane šnicle najpre sa svih strana uvaljati u brašno, potom provuci kroz jaja i na kraju uvaljati u prezle.

Pržiti ih u dubokom zagrejanom ulju sa svih strana da lepo porumene. Vaditi na kuhinjski ubrus da se ocede od viška masnoce. Preseci na pola, pa služiti.

Savet