

Rolovane šnicle (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gsvinjskog mesa (od buta)**
- **100 gkajmaka**
- **150 gpecenice**
- **3jajeta**
- **150 gbrašna**
- **150 gprezle**
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog 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 uvirti krajeve šnicle ka unutra, a celu šniclu smotati kao rolatic. Tako urediti sa svim pripremljenim šniclama.

Jaja penasto umutiti. U jedan dublji tanjur 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