

## *Punjene šnicle pohovane u rerni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** svinjskih šnicli
- **100** grendane šunkarice
- **100** grendanog kackavalja
- **1/2** cašekisele pavlake
- **po potrebi** suvi biljni zacini
- **po potrebi** biber

#### **Za pohovanje:**

- **3** jajeta
- **4** kašike brašna
- **4** kašike prezli

### **Priprema**

Šnicle dobro izlupati cekicem pa posoliti i pobiberiti. Svaku šnicu prvo premazati sa kasicicom pavlake pa staviti malo rendane šunkarice i kackavalja. Sve lagano uviti kao kad se uvija sarma. Krajeve pricvrstiti sa cackalicama. Svaku pripremljenu šniclu prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Redjati u pleh obložen papirom za pecenje pa svaku šnicu posuti sa malo rendanog kackavalja. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

## **Savet**

Služiti uz pire krompir ili pržene krompiri?e.