

Punjene svjnjske šnicle



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjski šnicli
- **100 g** pecenice
- **100 g**cajne kobasice
- **100 g**domace kobasice
- **200 g** trapista
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za pire:

- **1 kg**krompira
- **20 g**margarina
- **100 ml**mleka

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti.

Na sredinu šnicle staviti 3-4 parceta suvog vrata, kobasice i cajne. Na kraju posuti trapistom. Urolati u rolat i krajeve šnicle zabosti cackalicama.

Slagati u vatrostalnu ili keramicku posudu.

Slagati sve dok šnicle ne utrošite. Dodati 100 ml vode prekriti folijom i u zagrejanoj rerni na 220 C peci 20 minuta.

Posle 20 minuta skinuti foliju i peci još 30 minuta.

Dok se meso pece skuvati krompir za pire. Kuvan krompir izgnjeciti dodati margarin i mleko i sve sjediniti.

Pecene rolnice služiti tople uz pire krompir.

Savet

Uz meso je idealna turšija. Prijatno.