

Šnicle od belog mesa u šlafroku od kackavalja



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog mesa
- **3 šnita tanka** slanina
- **5-6 komada** cajne ili kulena
- **100 g** prezli
- **100 g** brašna
- **1/2 kašike** suvog biljnog zacina
- **malom** levenog šarenog bibera
- **200 g** kisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **50 g** senfa
- **100 g** piva
- **3-4 cen** sitno iseckanog belog luka
- **200 g** kackavalja rendanog ili u listicima
- **malos** itno izmrvljene majcine dušice
- **100 ml** ulja

Priprema

Uzeti posudu u kojoj ce te spremati jelo dno prekriti suvom slaninom i iscepkanom cajnom ili kulenom.

Belo meso iseci na šnicle, prekriti ih prozirnom folijom i izlupati tuckom za meso. Uvaljati šnicle od belog mesa u smesu od prezli, brašna i zacina. Posebno pomešati pavlaku, majonez senf, pivo beli luk i majcinu dušicu. U posudu gde ste poreali suhu slaninu i cajnu sipati malo smesu od pavlake i senfa pa preko nareati šnicle pa opet smesa od pavlake pa drugi red pilecih šnicli pa preko smesa od pavlake senfa i majoneza. Odozgo poreati listice

kackavalja ili ga sitno narendajte. Peci u zagrejanoj pecnici na 220 C oko 40 minuta.

Savet

Jelo je lepo i ukusno i toplo i hladno.