

Preživene šnicle sa knedlama od sira



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g svinjskog karea, bez kostiju
- 2 dl pavlake
- 4 cena belog luka
- 2 kašike prezli
- 1 dl mleka
- 2 žumanceta
- 0,5 dl ulja
- mešavina zacina
- biber

Za knedle od sira:

- 300 g mladog sira
- 1 jaje
- 1 kašika margarina
- 3 kašike griza
- 1/2 veze peršuna
- brašno po potrebi
- 150 g kecapa
- so

Priprema

Svinjski kare iseci na šnicle, istanjiti tuckom za meso i zaciniti po ukusu.

Šnicle propržiti na vrelom ulju, kako bi porumenele, izvaditi iz masnoce i poslagati u nauljenu vatrostalnu ciniju

ili pekac.

Posebno sjediniti pavlaku, sitno seckan beli luk, mleko, žumanca i prezle, dodati zacine po ukusu i dobro izmešati. Pripremljenom masom preliti šnicle i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se zapeku.