Pohovano belo meso sa sirom i sosom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 šnicli**belog mesa
- **po ukusu**so i biber
- **4-5 kašika**prezli
- **2 kašike**rendanog tvrdog sira
- **2**jajeta
- **malo**ulja
- **6 kašika**paradajz pirea ili gustog soka
- **6 listova**gauda sira
- **malo**origana

Priprema

Šnicle malo dlanom pritisnuti pa ih posoliti i pobiberiti sa obe strane. Svaku umociti u umuceno jaje pa uvaljati u prezlu pomešanu sa rendanim sirom. Poreati ih u pleh obložen peki papirom. Poprskati ih sa malo ulja i peci u rerni na 190-200C da porumene sa obe strane.

Možete kao što sam ja uradila da pražnine u plehu popunite isecenim i posoljenim krompirom pa peci zajedno.

Kad su šnicle porumenele izvaditi ih iz rerne pa svaku premazati sa paradajz pireom ili gotovim paradajz sosom za špagete ili gustim sokom od paradajza. Posuti sa malo origana pa na svaku šniclu staviti list sira.

Vratiti u rernu na desetak minuta da se sir rastopi.

Prohlaeno služiti sa krompirom ili prilogom po želji.

Savet

Recept sam videla na tv, probala i dopalo nam se.