Punjeni teleci odrezak



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g juneceg mesa (4 šnicle)
- 100 g mlevenog mesa
- 1 kiseli krastavcic
- 100 g pršute
- 100 g kajmaka
- 1 parce suvog hleba
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 1/2 kašike brašna

Priprema

Govee šnicle izlupati i posoliti. U mleveno meso dodati sitno seckan crni luk, pršutu i krastavcice, hleb prethodno potopljen u vodu i oceen, dodati so, bibei i suvi biljni zacin. Sve to pomešati i podeliti na 4 dela.

Uzeti šniclu i preko nje staviti deo mlevenog mesa i rastanjiti preklo šnicle, preko mlevenog mesa, staviti kajmak fotrmiran u obliku valjka i urolovati. ackalicama pricvrstiti šnicle.

Staviti da se dinsta oko 2 sata, odnosno dok meso ne omekša.

U šoljicu vode dodati pola kašike brašna, zgusnuti saft, prokuvati još malo i šnicle poslužiti sa pire krompirom.