

Punjeni kotleti



Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece krmenadle
- 4 komada tost sira
- 4 parceta pecenice ili pršute
- (može i domaca šunka)
- senf
- 1 barena šargarepa (može i bez)
- beli luk u prahu

Priprema

Zaseci krmenadlu do koske i otvoriti je, posoliti i pobiberiti, premazati senfom, staviti pršutu, sir, beli luk u prahu, 1/4 barene šargarepe. Zatvoriti krajeve cackalicom. Propržiti u tiganju na maslacu sa obe strane.

Sipati 2 dl belog vina i krckati, još oko sat vremena, uz postepeno dolivanje vode po potrebi.

Prilog: Dinstano povrce.