Rolovani svinjski file

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskih šnicli
- **150 g**mešanog mlevenog mesa - svinjsko-telece
- **150 g**roštiljskih kobasica
- **150 g**svežih šampinjona
- **100 g**kajmaka
- **2**topljena sira u trokutu
- **3 dl**ulja

Ostali dodaci:

- **250 g**prezle
- **3**jajete
- **0.5 dl**mleka
- **1 kašika**kisele pavlake

Zacini:

- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera sa belim lukom -kotanyi
- **malo**soli
- **malo**soli za omekšavanje mesa
- **malo**Kotanyi zacin za pecenje
- **malo**bibera sa belim lukom -kotanyi
- **malo**bibera mlevenog

Priprema

Za pripremu ovog jela data je slika potrebnih namirnic.

Mleveno meso pomešati sa šampinjonima i izdinstati.

Meso tuckom omekšati. Na tako omekšano meso namazati tanak sloj kajmaka. Na to naneti po celoj površini mešavinu dinstanog mesa sa šampinjonima. Zatim na pocetku šnicle staviti po jednu roštilj kobasicu ocišcenu od omota. Topljeni sir iseci na trake, i po tri trake složiti na šniclu.

Podvrnuti bocne krajeve šnicli da smesa ne iscuri i rolovati po dužini.

Rolovano meso uvaljati u brašno, pa u umucena jaja sa mlekom i pavlakom, pa ponovo u brašno, pa opet u jaja, zatim u prezle, pa opet u jaja i konacno u prezle. Postupak ponoviti sa sve cetiri šnicle. Tako pripremljene šnicle zaviti u foliju i ostaviti u frižideru da odstoje 2 sata.

U dublji tiganj sipati ulje i dobro zagrejati. U tako zagrejano ulje staviti rolovano meso, i odmah smanjiti temperaturu ploce, ili gasa. Peci na blagoj vatri uz cesto okretanje oko 35 minuta, da blago porumeni i dobije blago hrskavu koricu.

Savet

Kao izuzetan prilog predlazem Hrskavi krompir (recept uz Leskovacku muckalicu sa hrustavim krompirom).