Dunavski medaljoni



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**svinjskih šnicli - 4 vecih šnicli
- **100 g**kajmaka
- **300 g**šampinjona
- **20 g**margarina
- **300 g**krompira
- **2 dl**kisele pavlake
- **20 g**rendanog parmezana
- **malo**soli
- **malo** bibera mlevenog
- **malo**ulja

Priprema

Krmenadle dobro istuci batom za meso, posoliti i pobiberiti.

Šampinjone oprati i iseci na tanke listice. Krompir ocistiti i iseci na kocke kao za pire krompir i staviti u slanu hladnu vodu da se kuva oko 20 minuta. Šampinjone prodinstati na malo ulja.

Dinstane šampinjone pomešati sa kajmakom.

Na svaku šniclu staviti mešavinu šampinjona i kajmaka, presaviti, malo rubove batom za meso istanjiti, malo uviti i ponovo batom istuci krajeve. Ostatak mešavine šampinjona i kajmaka staviti sa strane.

Šnicle zatvoriti metalnim štapicem ili cackalicom da se ne otvaraju. Šnicle uvaljati u brašno.

Šnicle staviti peci na malo ulja na srednjoj temperaturi u poklopljenoj posudi 10 minuta prvo sa jedne strane.

Šnicle okrenuti pa peci poklopljeno sa druge strane još 10 minuta. U tiganj staviti margarin da se otopi, dodati preostalu mešavinu šampinjona i kajmaka i kuvani krompir, posoliti i malo propržiti.

U vatrostalni sud slagati sa svake strane šnicle koje smo oslobodili od štapica, a u sredinu krompir.

Pavlaku, parmezan i sok od pecenja izmešati. Sve preliti mešavinom soka od pecenja, pavlake i parmezana.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci u poklopljenom vatrostalnom sudu 30 minuta. Izvaditi iz rerne i servirati.

Savet