

## *Punjene šnicle*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**vecih šnicli
- **150 g**salame, šunkarice
- **150 g**dimljene slanine
- **150 g**sira po izboru
- **3**jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezle**

### **Priprema**

Tanko izlupati šnicle i poslagati na njih, na trakice seckanu salamu, na tanke listice seckanu slaninu i sir. Uvijati šnicle pa prvo umakati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Pržiti u vrelom ulju dok ne porumene.

### **Savet**