

Gurmanske šnite



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **200-300 g** ajvara
- **0,75 dl** ulja
- **0,75 dl** kisele vode
- **3** jajeta
- **1 kašak** kisele pavlake
- **sol i biber** po ukusu

Priprema

Crni luk propržiti, pa mu dodati meso, posoliti i pobiberiti po ukusu, pa dinstati dok meso ne bude gotovo. Sacekati da se malo prohladi, pa dodati ajvar i lepo umešati kako bismo dobili ujednacenu smesu.

Pomešati ulje i kiselu vodu. Kore podeliti na dva jednaka dela, kako bismo dobili dva rolata (za jedan rolat potrebno je najmanje šest kora, a možete i više, ukoliko želite veće šnite). Svaku koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, a svaku drugu filovati pripremljenim filom sa mesom i ajvarom.

Dobijene rolate seci na šnite debljine 1-1,5 cm, poreati ih u pleh obložen pek papirom.

Umutiti jaja i pavlaku, pa na svaku šnit u staviti po malo tog preliva. Peci na 200 C, oko 20- 25 minuta, ili jednostavno dok šnite lepo ne porumene. Služiti toplo uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet