Karaoreve šnicle (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**vecih svinjskih šnicli
- so
- biber
- beli luk u prahu
- **100 g**gauda sira
- **5 listova**šunkarice
- **po želji**cajne kobasice tanko secene
- **3**jajeta
- brašno
- prezle
- ulje za prženje

Priprema

Šnicle izlupati cekicem dobro zatim zaciniti sa soli, biberom i belim lukom u prahu.

Staviti list šunkarice, sir isecen na štapice.

Po želji možete i koji kolutic cajne kobasice. Ja sam experimentisala pa sam i to dodala :-) Vi ne morate, kako želite.

Zatim malo preklopiti levi i desni kraj šnicle kako sir ne bi cureo kada se pocne topiti.

Uvijte šniclu u rolnu. ackalima možete "ucvrstiti" kako se šnicle ne bi otvarale.

Ponovite postupak sa ostalim šniclama.

Pohovanje: Šniclu uvaljajte prvo u brašno pa jaja pa prezle. Ako želite da poh tacnije "korica" okolo bude tvra tj cvršca onda idite ovim redosledom: brašno, jaja, prezle pa opet jaja i prezle. Na krajeve posebno obratite pažnju da ih dobro uvaljate u poh.

Pržiti u duboko ulje.

Presek.

Savet

Ja sam meso držala duže tako zainjeno kako bi bolje "upilo" zaine. Moj savet je da ne peete šnicle svo vreme na maximumu, tj na vrelom ulju kako poh nebi izgoreo, a meso ostalo živo. Ja sam pojaala na maximum i kada se ulje ugrejalo smanjila sam negde na polovinu. Kada se ispee stavite na ubrus. Služiti uz krompirie, majonez. Možete isceditи polovinu limuna, veoma je ukusno. Ko voli, može staviti i peenu crvenu papriku, iseenu na rese. Stvar ukusa. Prijatno! :-)