

Šnicle sa kackavaljem i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šnicli (telecih ili svinjskih)
- **250 g** slanine

I još:

- **200 g** crnog luka
- **1 kg** krompira

Za preliv:

- **150 g** kackavalja
- **1** kašapavlake
- **1** majonez

Priprema

Izlupati šnicle, posoliti i malo propržiti. Odvojeno malo propržiti sitno iseckan crni luk. Krompir obariti u ljusci i ostaviti da se prohladi. Zatim ga oljuštiti i iseci na kolutove. Reati u posudi za pecenje: na dnu režnjeve slanine, preko nje krompir, zatim luk i preko njega šnicle. Na šnicle staviti izrendan kackavalj. Staviti u rernu da se zapece. Pred kraj pecenja preliti sa umucenom pavlakom i majonezom.

Savet