

## ***Rolovane šnicle (4)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** šnicli
- **200 g** slanine
- **200 g** kackavalja
- senf
- so
- biber
- **200 ml** kisele pavlake
- ulje

### **Priprema**

Šnicle izlupati, posoliti, pobiberiti pa premazati senfom. Na šniclu dodati jedan štapić kackavalja i jedan štapić slanine, pa urolati šniclu i pričvrstiti cackalicom.

Zatim u tiganj sipati malo ulja i porežati šnicle pa ih ispržiti.

Šnicle prebaciti u pleh, a u tiganj dodati jednu pavlaku i sipati malo vode i dodati malo senfa pa pustiti da pavlaka provri. Preliti šnicle sa tom smesom, pa ih staviti u rernu da se zapeku na 200°C.

### **Savet**

Služiti uz kuvani krompir ili pirina?. Prijatno! :-)