Zlatiborska šnicla



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicli
- **3**kašike brašna
- **300 g**krompir
- **200 g**crnog luka
- **200 g**pecuraka
- **1 ili 2**ljute papricice
- **250 g**kajmaka
- **1**veza peršunovog lišca
- **200 ml**pavlaka za kuvanje
- **2**jaja

Priprema

Svinjske, telece ili pilece šnicle izlupati, formirati, zaciniti, uvaljati u brašno i pržiti na umereno zagrejanom ulju do zlatnožute boje.

Krompir iseci na listice debljine 5 mm. Pržiti krompir u dubokoj masnoci ili fritezi do 80%. Zatim ga ocediti od masnoce i ostaviti sa strane za dalju pripremu.

Crni luk iseci popreko i porazdvajati ga i pržiti u malo ulja do 80% tek da omekša. Zatim ga izvaditi iz masnoce i ostaviti sa strane za dalju pripremu.

Pecurke iseci na cetvrtine ili šestine,zavisno od velicine i sotirati ih na plitkoj i vreloj masnoci i pržiti dok ne

omekšaju do 80%.

U posudu ili tiganj sa sotiranim pecurkama dodaje se krompir i crni luk koji smo prethodno ispržili, zatim se dodaju ljute papricice isecene na tanke rezance, sitno iseceno peršunovo lišce, so i biber po želji. Posuda se sklanja sa grejnog tela i stavlja se kajmak. Na kraju se sve lagano izmeša da bi se svi sastojci povezali kajmakom.

Treba izabrati vatrostalnu ili keramicku posudu za pecenje i po dnu posude poredjati šnicle tek da se naslanjaju jedna na drugu. Preko šnicli se sipa zlatiborska garnitura i poravna. Zatim se pripremi rojal masa tako što se dodaju jaja i malo soli u slatku pavlaku, izmuti i prelije se preko šnicli i garniture. Stavlja se u zagrejanu rernu na 200 C i pece se oko 15 minuta.

Savet