Svinjske šnicle s pršutom i 4 vrste sira

Sastojci

- 600 g svinjetina
- 5 g biber
- 5 g MAGGI magija okusa
- 50 ml suncokretovo ulje
- 100 g brašno
- 30 g MAGGI ideja za piletinu sa 4 vrste sira

Uputstvo

1. Svinjsko meso isjeći na manje šnicle.
2. Svaku šniclu razlupati tučkom za meso i dobro začiniti biberom, solju i MAGGI magija okusa.
3. Šnicle uvaljati u brašno sa jedne strane. U zagrijanu tavu sipati ulje i stavljati jednu po jednu šniclu. Na svaku šniclu staviti jedan sloj pršute.
4. Kada se meso zapeče okrenuti na drugu stranu da bi se pršuta zapekla.
5. Sadržaj kesice MAGGI ideja za Piletinu 4 sira rastvoriti u vrhnju za kuhanje i preliti preko mesa.
6. Dinstati meso dok ne bude gotovo i dok ne omekša.

Hranjiva

Ugljikohidrati	9.04 g
Energija	541.37 kcal
Masti	53.92 g
Bjelančevine	4.45 g

25 miuta

10 porcije