

Punjene snicle

Tope se u ustima.

- 1** U tiganju sa zagrejanim uljem przimo sitno seckani luk.
- 2** Kare secemo na snicle, posolimo, pobiberimo i poprskamo vegetom. Istucemo snicle, savijemo na pola i ostavimo da upiju zacine.
- 3** U dublji sud stavimo mleveno meso i isprzeni luk. Dodamo vegetu, posolimo i pobiberimo. Dodamo jaje i sjedinimo smesu.
- 4** Na prvu sniclu nanesimo fil od mlevenog mesa, pa duguljasto parce praziluka. Poprskamo zrnima sarenog bibera. Uvijemo krajeve snicle, istucemo i uvijemo u rolat. Na isti nacin pripremimo i ostale snicle.
- 5** Punjene snicle przimo u tiganju sa rastopljenom svinjskom mascu. Sipamo crveno vino i paradajz sos. Posolimo, pobiberimo, poklopimo i ostavimo snicle da se dinstaju. Nakon 30 minuta sklonimo sa sporeta.

- 6** Ovo jelo mozete sluziti uz bareni ili restovan krompir.

Sastojci:

svinjskog karea 1kg
glavica crnog luka 1
mlevenog mesa 300gr
sarenog bibera 2 kasike
jaje 1
svinjske masti 1 kasika
vegete 2 kasike
crvenog vina 100ml
paradajz sosa 250ml
praziluka 1/2
za przenje ulje
i mleveni crni biber so

