

# Milanesa Napolitana

## Milanesa Napolitana

4 teleće šnicle  
50 ml mediteran ulja  
 $\frac{1}{2}$  šolje paradajz sosa  
1 stišnjena šunka u crevu  
125 g mocarele  
1 kašičica italijanske mešavine začina

## Panir jaja

3 jaja  
1 kašičica origana  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica bibera šarene mešavine

## Panir prezle

2 šolje prezli  
100 g parmezana  
1 kašičica belog luka u granulama

## Servis

200 g pomfrita

## Način pripreme

Staviti jaja u činiju i umutiti zajedno sa origanom, solju i biberom. Sjediniti rendani parmezan, beli luk u granulama i prezle u drugoj posudi. Tanke šnicle prvo umočiti u mešavinu jaja, a zatim u panir prezle i još jednom ponoviti postupak. Zagrejte ulje u dubljem tiganju i peći meso nekoliko minuta sa obe strane, dok ne postanu zlatno smeđe. Ocedite odreske na papirnim ubrusima, pa ih prebaciti u pleh sa pek papirom. Stišnjenu šunku krupno izrendati i mocarelu iscepkat. Preko mesa u tepsiji posuti izrendanu šunku, nekoliko kašika paradajz sosa, iscepkanu mocarelu i posuti italijanskom mešavinom začina. Staviti pleh u zagrejanu rerun na 180°C na 5 minuta, dok se sir ne istopi. Poslužiti uz pripremljen pomfrit.