

Romanijska teleća šnicla sa zajednicom

Za 4 osobe

800 g telećeg šola
150 g mladog sira
50 g milerama
200 g kajmaka
1 dl ulja
1 kašičica soli
1 kašičica bibera
1 kašičica ruzmarina

Prilog

600 g krompira
4 šargarepe
3 glavica crnog luka
450 g provansa mix povrća
3 dl vode

Način pripreme

1. U dobro nauljen pekač poređati opran krompir sa ljuskom, šargarepu i luk. Začiniti biberom, solju i ruzmarinom po ukusu i staviti u rernu poklopljeno da se peče na 180 stepeni.
2. Dok se krompir peče, istanjiti šnicle tučkom za meso. Posoliti i pobiberiti po ukusu.
3. Napraviti zajednicu tako što se dobro izmešaju pavlaka i sir. Svaku šniclu nafilovati sa zajednicom i preklopiti do pola. Ostaviti jedan deo šnicle da viri kao jezičak.
4. Opeći šnicle u tiganju da dobiju zlatno žutu boju, a zatim ih prebaciti u pekač preko krompira da se peku poklopljene još 15 minuta.
5. Služiti toplo sa kašikom kajmaka i povrćem.