Свински шницли со пршута и 4 видови сирење

Состојки

- 600 гр свинско
- 5 гр бибер
- 5 гр MAGGI Мешан Зачин
- 50 мг сончогледово масло
- 100 гр брашно
- 30 гр MAGGI Идеја за пилешко со 4 видови сирење
- 100 гр пршута

Упатство

1. Свинското месо исечете го на помали шницли.
2. Секоја шницла исчукајте ја со чекан за месо и добро зачинете ја со бибер, сол и MAGGI магијата на вкусот.
3. Шницлите извалкајте ги во брашно од едната страна. Во загреано тавче сипете масло и ставајте ги шницлите една по една. На секоја шницла ставете еден слој пршута.
4. Кога месото ќе се запржи свртете го на другата страна како би се запржила пршутата.
5. Содржината на кесичката MAGGI идеја за Пилешко со 4 видови сирење растворете ја во павлака за готвење и прелијте преку месото.
6. Динстајте го месото додека да биде готово и додека да омекне.

25 Мин

8 делови

Јаглехидрати	11.6 g
Енергија	527.4 kcal
Масти	49.62 g
Протеини	7.61 g