



Karadjordjeva snicla: Servische gevulde schnitzel

Een opgerolde en gepaneerde schnitzel gevuld met kajmak of romige kaas, krokant gebakken. Een feestelijke Servische klassieker met een rijk hart.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne varkenslapjes
- 150 gr roomkaas
- 100 gr geraspte kaas
- 2 eieren
- 100 gr bloem
- 150 gr paneermeel

1 theelepel zout
peper naar smaak
olie om te bakken

Bereidingswijze

- 1.** Klop de varkenslapjes dun tussen twee vellen plasticfolie.
- 2.** Bestrooi met zout en peper.
- 3.** Meng de roomkaas met de geraspte kaas en verdeel over de lapjes.
- 4.** Rol elk lapje stevig op en duw de randen dicht zodat de vulling niet ontsnapt.
- 5.** Haal de rolletjes door de bloem, dan door het losgeklopte ei en tenslotte door het paneermeel.
- 6.** Herhaal het ei en paneermeel voor een extra stevige korst.
- 7.** Verhit ruim olie in een pan op middelhoog vuur.
- 8.** Bak de rolletjes rondom goudbruin in ongeveer 10 minuten, draai regelmatig.
- 9.** Laat uitlekken op keukenpapier en serveer met frietjes of aardappelpuree.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)