



Karadjordjeva snicla: Servische gevulde schnitzel

Een opgerolde en gepaneerde schnitzel gevuld met een romige kaasvulling, krokant gebakken in de pan. Een feestelijke Servische klassieker met een smeug hart dat bij het aansnijden heerlijk uitloopt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne varkenslapjes (elk ca. 150 gr)
- 150 gr roomkaas
- 100 gr geraspte belegen kaas
- 2 eieren
- 100 gr bloem

150 gr paneermeel
1 kl zout
versgemalen zwarte peper naar smaak
zonnebloemolie om te bakken

Bereidingswijze

- 1.** Leg de varkenslapjes een voor een tussen twee vellen plasticfolie en klop ze dun met een vleeshamer tot ongeveer 5 mm dikte.
- 2.** Bestrooi beide zijden licht met zout en peper.
- 3.** Meng de roomkaas met de geraspte kaas tot een egaal mengsel.
- 4.** Verdeel het kaasmengsel gelijkmatig over de lapjes en laat een rand van ca. 1 cm vrij aan alle zijden.
- 5.** Rol elk lapje stevig op vanuit de smalle kant en druk de zijkanten goed dicht zodat de vulling niet kan ontsnappen tijdens het bakken.
- 6.** Zet de rolletjes indien nodig vast met een tandenstoker.
- 7.** Schik drie diepe borden klaar: een met bloem, een met de losgeklopte eieren en een met paneermeel.
- 8.** Haal elk rolletje eerst door de bloem en klop het overtollige af.
- 9.** Dompel het daarna in het ei en laat het goed bedekken.
- 10.** Rol het ten slotte door het paneermeel en druk het paneermeel licht aan.
- 11.** Herhaal de stappen met ei en paneermeel voor een extra stevige, krokante korst.
- 12.** Giet voldoende olie in een ruime pan zodat de rolletjes voor de helft in de olie staan en verhit op middelhoog vuur tot ca. 170 graden Celsius.
- 13.** Bak de rolletjes in 12 tot 15 minuten rondom goudbruin en gaar, draai ze regelmatig met een tang.
- 14.** Verwijder eventuele tandenstokers en laat de rolletjes kort uitlekken op keukenpapier.
- 15.** Serveer onmiddellijk.

Tip

Zorg ervoor dat de varkenslapjes goed dichtgerold en afgesloten zijn voor het paneren. Een lekkerder resultaat krijg je door de gepaneerde rolletjes 15 minuten in de koelkast te laten rusten voor het bakken: het paneermeel hecht dan beter en de korst wordt extra krokant.

Lekker met

Frietjes of aardappelpuree en een frisse komkommersalade.

Dranktip

Een gekoelde Servische lager of een glas droge rosé past uitstekend bij de rijke, romige vulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be