

Karadjordjeva šnicla カラジョルジェヴァ・シュニツラ (セルビア風カツレツ)

*クリームチーズ入りロールカツレツ



材料（4人分）：

豚ヒレ肉 600g

カイマック（セルビアのクロテッドクリーム。なければクリームチーズを代用） 80～90g

塩 ・ コショウ 少々

薄力粉 50g

卵 2個 ※溶く

パン粉 50g

サラダ油 1L

*肉をたたく道具

作り方：

①豚ヒレ肉の中央部分まで切れ込みを入れる



②肉たたき（ミートハンマー）で長方形に引き伸ばす



③塩・コショウをふりかけた後、カイマックを塗り、ロール状に巻く



④カイマックが端から出ないように成形して、小麦粉、卵、パン粉の順につける



⑤約 170 度の油で 10 分揚げる。火力が強いと外だけ焦げて、中が生焼けとなるので、火力を調整しながら、じっくり揚げる

⑥できあがり。そのままでも美味しいが、タルタルソースやレモンをかけても OK。付け合せはフライドポテトや野菜など。