



# Servië

## **Karadorđeva šnicla**

### *Karadjordje schnitzel*

per persoon:

een kalfs- of varkensschnitzel van zo'n 220 gr.

40 gr. kajmak, of anders een vette roomkaas: Mon Chou of zoiets.

voor het paneren:

eieren, bloem, paneermeel en een beetje zout.

Sla de schnitzels met een vleeshamer zo plat als een dubbeltje. Maar voorzichtig, anders mep je het vlees kapot. Begin in het midden en klop naar buiten toe. De bedoeling is niet alleen dat ze zo plat mogelijk zijn, maar ook dat ze zoveel mogelijk op een vierkant lijken.

Besmeer één kant met een portie kajmak, of als je dat niet hebt wat jonge, vette roomkaas.

Rol de schnitzels op, als ze niet vierkant zijn zoveel mogelijk in de lengterichting. Ze moeten meer de vorm van een frikadel dan van een kroket hebben.

Rol ze door de bloem, doop ze in het met wat zout losgeklopte ei en rol ze dan door het paneermeel. Haal ze dan een tweede maal door het ei en nog eens goed door het paneermeel. Zorg ervoor dat ze aan alle kanten goed door het paneermeel zijn afgesloten, anders wordt het een drama.

Als je niet zeker van jezelf bent kun je ze even in de vriezer laten opstijven. Niet te lang, want het is niet de bedoeling dat het vlees bevriest.

Frituur ze in hete olie. 180-200 graden, acht tot tien minuten.