

Zutaten für ein Blech mit 40x30x7 cm:

700 g Hühnerschnitzel (6-8 Stück)
1 geh. EL Gewürzmischung für Hühnchen
3 EL Sonnenblumenöl

1 kg Kartoffeln (Gewicht mit Schale)
3 Zwiebeln
1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer
3 EL Sonnenblumenöl

Sauce:

100 g Frischkäse
200 ml Milch
30 g Speisestärke
500 ml Sahne
Prise Muskatnuss
2 TL Salz, ¼ TL Pfeffer



+300 g geriebenen Mozzarella und Cheddar zum Überbacken

Zubereitung:

- 1) Vermischt die Gewürzmischung und das Öl und mariniert die Schnitzel darin für mind. 30 min, oder auch im Kühlschrank über Nacht.
- 2) Schält und schneidet die Kartoffeln in dünne Scheiben (ca. 2-3 mm). Dasselbe macht ihr mit den Zwiebeln. Gebt beides in eine große, befettete Auflaufform, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Öl und vermengt alles gründlich miteinander.
- 3) Verteilt die marinierten Schnitzel über den Kartoffel- und Zwiebelscheiben.
- 4) In einer Schüssel vermischt ihr Frischkäse, Milch, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Zum Schluss rührt ihr die Sahne ein. Verteilt diese Mischung über den Schnitzeln. Alles schön flachdrücken und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 25 min backen. Danach mit Käse bestreuen und für weitere 15 min in den Ofen schieben. Guten Appetit!

Sastojci za pleh dim. 40x30x7 cm:

700 g pilećih šnicli (6-8 komada)
1 puna kašika mješavine začina za piletinu
3 kašike suncokretovog ulja

1 kg krompira (težina sa ljuskom)
3 glavice crvenog luka
1 kašičica soli, ¼ kašičice bibera
3 kašike suncokretovog ulja

Umak:

100 g krem sira
200 ml mlijeka
30 g kukuruznog škroba/gustina
500 ml vrhnja za kuhanje/slatkog vrhnja
prstohvat muškarnog oraščića
2 kašičice soli, ¼ kašičice bibera

+300 g rendane mocarele i čedara za gratiniranje



Priprema:

- 1) Pomiješajte mješavinu začina i ulje i marinirajte šnicle u njoj najmanje 30 minuta, ili u frižideru preko noći.
- 2) Krompir ogulite i izrežite na tanke kriške (ca. 2-3 mm). Uradite isto sa lukom. Sve stavite u veliki podmazani pleh, začinite solju, biberom i uljem i dobro sjedinite.
- 3) Marinirane šnicle rasporedite preko krompira i luka.
- 4) U posudi pomiješajte krem sir, mlijeko, gustin, so, biber i muškarni oraščić. Na kraju umiješajte vrhnje. Ovu mješavinu prelijte preko šnicli. Sve poravnajte i pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni g/d grijači oko 25 minuta. Zatim pospite sirom i vratite u rernu na još 15 minuta. Prijatno!