

## ΣΝΙΤΣΕΛ ΓΕΜΙΣΤΑ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

4 μοσχαρίσια σνίτσελ

2 φέτες ζαμπόν άπαχο

αλάτι, πιπέρι

2 φέτες γκουντα η' εμενταλ

2 κ.σ. μαϊντανός

2 κ.γλ. λάδι(για κάθε άτομο)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε τις φέτες του κρέατος οριζόντια

(όχι όμως πέρα για πέρα).Στη σχισμή απλώνετε 1/2 φέτα ζαμπόν - 1/2 φέτα κασέρι.

Πασπαλίζετε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Κλείνετε την σχισμή με μια οδοντογλυφίδα

και ψήνετε το κρέας 8 λεπτά από κάθε

πλευρά.