

Pileci fileti sa spanacom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** pilečih fileta
- **8 kašika** obarenog, sjeckanog spanaca
- **po ukusu** feta sira
- so
- suvi biljni zacin

I još:

- **1** jaje
- **malobrašna**

Priprema

Pileci file razrezati, tako da se dobije "džep" za filovanje. U svaki "džep" staviti po 2 kašike spanaca, koji dobro procijedimo. Posolimo spanac, ali jako malo, jer je sir slan. Na spanac stavimo sir.

Preklopimo, pa zacinimo vegetom. Svako parce uvaljamo u brašno, pa u umuceno jaje. Spuštati na zagrijano ulje i pržiti, dok ne porumeni sa obje strane.

Poslužiti uz krompir!

Savet