

# **Pileci zamotuljci**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** pileceg filea
- **2 veće** šargarepe - mrkve
- **1 vezica** peršuna
- **4 cešnja** bijelog luka
- maslinovo ulje

## **Priprema**

Pileci file isjeci uzduž na tanje komade, istuci kuhinjskim cekicem, zatim svaki komad filea premazati predhodno pripremljenom smjesom.

Šargarepu ocistiti, izribati, sitno isjeci šargarepu i bijeli luk. U maslinovo ulje dodati šargarepu, luk i peršun, zaciniti.

Na foliju staviti tako pripremljene file i cvrsto zarolati pricvrstiti cackalicom. Ovako pripremljenu piletinu kuhati u kljucaloj vodi oko 20 minuta.

Kuhanim zamotuljcima odstarniti foliju i cacakalicu, te svaki propržiti na malo ulja, tek toliko da dobije zlatnu boju.

## **Savet**

Servirati uz prilog.