Srpski brusketi



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesa**dvopeka ili bake rollsa
- **malo** maslinovog ulja
- **100 g**pileceg filea
- **2 kašike**brašna
- **1**jaje
- **30 g**susama
- **30 g**prezli
- **100 g**zlatiborskog sira
- **5**kisele feferone
- **100 g**cvekle
- **5**kisela krastavca

Priprema

Dvopek poredjati na odgovarajucu tacnu i zaliti po malo svaki sa maslinovim uljem. Pileci file izlupati i posoliti pa uvaljati u brašno, potom u jaje, i onda u mešavinu prezle i susama. Pržiti na vrelom ulju i ostaviti da se ohladi. Zlatiborski sir izgnjeciti pa mu dodati 2 iseckane feferone, 50 g rendane cvekle i 2 kisela krastavca seckana sitno. Na dvopek staviti iseckan pileci file. Preko staviti drugi dvopek ali sada staviti fil od zlatiborskog sira. I na njega opet staviti dvopek. Preko staviti ostale 3 feferone. A okolo ukrasiti ostatkom cvekle i kiselih krastavaca.

Savet