

Pilece karaoreve



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1vece belo meso
- 2 kašicicesenfa
- 2 kašicice kajmaka
- 100 gpecenice
- 200 gkackavalja
- prezle
- brašno
- 1jaje

Za preliv:

- 100 gmajoneza
- 1 kašikapavlake
- 2-3kisela krastavca

Priprema

Pilece belo meso iseci na vece 4 šnicle i svaku dobro izlupati na kesi. Premazati dve šnicle sa senfom, a dve sa kajmakom. Poreati pecenicu i kackavalj. Urolati pažljivo i staviti u frižider 2-3 sata da odstoje. Svaku urolanu šniclu uvaljati u brašno-jaje-prezle i peci u vrelom ulju, dok ne porumeni sa obe strane. Služiti toplo.

Krastavce izrendati i pomešati sa majonezom i pavlakom.

Savet

Karaoreve su još ukusnije, ako ih pred služenje prelijete sa malo limunovog soka.