

Pileci delikates



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 150 g brašna
- 1 kašajogurta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašičice soli
- 1 kisela pavlaka
- malosira i mexikane
- 50 g kackavalja

Za beli sos:

- 2 kisele pavlake
- 100 g majoneza
- 1/2 šolje prženog susama
- 2 mlada luka

I još:

- 1 kg pileceg belog mesa
- 300 g šampinjona
- 1 jaje
- malobrašna i prezli
- malo šargarepe

Priprema

Za rolat: Uključiti rernu da se greje na 180 stepeni. Posebno mutiti belanac i žumanac. U žumanac dodati jogurt, brašno, prašak za pecivo i malo soli, dobro sjediniti, pa dodati belanac. Sjediniti, pa izliti u pleh i peci 15 minuta. Na vruću koru rolata, staviti sir i pavlaku, mexikanu i narendan kackavalj i pokriti krpom 5 minuta da se kackavalj istopi. Uviti rolat i seci ga.

Za beli sos: Pomešati pavlaku i majonez, dodati susam i sitno seckan mladi luk na kolutove.

Dinirati šampinjone u pola šolje vode i malo ulja i soli. Stavljala sam i šargarepu da bi omekla za dekoraciju, ne dodaje nikakav ukus šampinjonima.

Piletinu valjiti u brašno, jaje i prezle, pa pohovati u ulju. Na gotovu piletinu iscediti malo limunovog soka, pa seci na trake.

Savet

Dekorirati i servirati po želji. Kombinacija ukusa se savršeno slaže. Prijatno :)