

Rolovana piletina sa spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih grudi
- **200 g**spanaca
- **100 g**sira
- **50 g**kackavalja
- 2jajeta
- **100 g**brašna
- maloprezli i susama
- po ukusu so i biber

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle i posoliti. Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, potom ga procediti i sitno iseckati. Izmešati ga sa sirom. Zaciniti sa solju i biberom. Svaku šniclu premazati filom staviti preko fila rendani kackavalja, a zatim urolovati. Rolovane šnicle uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja i u mešavinu prezli i susama. Pržiti na vrelom ulju.

Savet