

Punjeni pileci file



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** pileca filea
- **4 list** pilece mortadele
- **4 kašike** feta sira
- **2** jajeta
- **3 kašike** brašna
- so
- biber
- mješavina zacina
- ulje

Priprema

Pileci file pažljivo razrezati; napraviti "džep". Zaciniti suvim biljnim zacinom. Na svaki list mortadele staviti feta sir, pa prekopiti.

Tako preklopljenu mortadelu staviti u "džep" pileceg filea.

Jaja posoliti i umutiti. Svako parce piletine uvaljati u brašno, pa u umucena jaja. Pržiti na ulju, da porumeni sa obje strane. Poslužiti uz salatu!

Savet