Piletina Royal



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **300 g (4 šnicle)**pileceg belog mesa
- **50 g**šampinjona
- **50 g**presobane šunke
- **50 g**sira mocarela
- **malo**soli
- **malo**bibera mlevenog
- **malo**mlin Italijanska mešavina zacina
- **malo**mlin Mediteranska mešavina zacina
- **malo**mešavina zacina za pecenu piletinu
- **malo**brašna
- **malo**prezli
- **1**jaje
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Šampinjone oprati i iseci na ploške. Presovanu šunku narezati na rezance. Pilece šnicle malo izlupati batom te posoliti i utrljati zacine (ko ih ne voli ne mora ih koristiti). U tiganju zagrejati malo ulja i izdinstati šampinjone dok vlastiti sok ne ispari (cca 10 min.). Šampinjone pomešati sa iseckanom presovanom šunkom. Na svaku šniclu staviti 1/4 napred izmešane smese, staviti mocarelu i uviti u trokut ili cetverokut. Ako treba krajeve ucvrstiti metalnim štapicima ili cackalicama. Malo brašna pomešati sa malo prezli i svaku punjenu šniclu uvaljati u tu mešavinu. Jaje viljuškom dobro umešati. U tiganju zagrejati malo ulja. Svaku šniclu umociti u razmuceno jaje i staviti u tiganj da se punjenim šniclima formira lepa korica (pržiti oko 10 minuta). Tako naglo propržene punjene šnicle staviti u vatrostalni sud, preliti sa malo vrele vode i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Servirati sa pire krompirom, može i neki sos ili salata.

Kada se šnicle ohlade veoma lepo se mogu narezati na šnite cca 1 cm. debljine i kao takve mogu biti poslužene kao hladno predjelo.

Savet

Nadam se da e te isprobati ovaj prelepi lagani obrok u bilo kojoj varijanti, kao glavno jelo ili hladno predjelo.