

Pileci medaljoni sa topljenim sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog, pileceg, mesa (otkošćenog)
- topljeni sir (Zdenka sir za mazanje)
- senf
- suvi biljni zacín
- biber
- 3jajete
- brašno
- prezle
- origano

Prilog:

- **1/2 kg**pečenih paprika
- **1** **caš**akisele pavlake sa pecurkama
- so
- ulje

Priprema

Belo, pilece, meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Samo malo ih, blago, preko kese istanjiti tuckom za meso. Šnicle premazati senfom i zaciniti suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom. Parce topljenog sira iseci, uzdužno, na pola, pa ga staviti na meso. Šniclu preklopiti i ivate, blago tuckom za meso sastaviti.

U jednu posudu razbiti jaja, u drugu staviti brašno, a u trecu prezle. U prezle dodati origano, po ukusu.

Medaljone prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle. U dublju posudu sipati ulje, da bude 2cm visine, i staviti da se zagreje. U zagrejano ulje spuštati medaljone i pržiti ih na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, hrskavu, koricu.

Pržene medaljone izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce, pa ih poslužiti tople.

Prilog: Pecene paprike ocistiti (mera je data za ocišćene paprike) od semenki i iseckati na trake. Iseckane paprike staviti na zagrejano ulje, posoliti, po ukusu, i pržiti da, paprike, malo, omekšaju. Zatim ubaciti kiselu pavlaku i promešati da se pavlaka rastopi.

Pilece medaljone preseći na pola i poslužiti uz prilog, od pecenih paprika.

Savet