

Pohovana piletina (sa šunkom i kackavaljem)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileceg belog mesa
- **4** šnitešunke
- **4** šnitekackavalja
- ulje
- prezle
- brašno
- jaja

Priprema

Pilece belo meso, izlupati i rastanjiti (odprilike da budu jednake šnice) i posoliti. Peki svake šnice staviti po jednu šunku i jedan kackavalj pa preklopiti na pola. Krajeve pricvrstiti cackalicama, da se ne bi otvorile tokom prženja. Zatim svaku šniclu umrljati u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti u vrelom ulju dok ne porumene sa obe strane. Izvaditi na ubrus, ocediti od viška ulja i servirati na tanjur. Prilog može da bude pira, pirinac ili neko bareno povrce.

Savet

Jako ukusno jelo i brzo se spremi.