

Punjeni pileci file



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **100 g** šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **100 g** kajmaka ili krem sira
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera
- **100 g** prezle
- **po potrebi** ulje

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Na radnu površinu razvuci prozirnu foliju. Na foliju šniclu istanjiti tuckom za meso. Šnicle pisoliti, pobiberiti i zaciniti biljnim zacinom.

Na istanjenu šniclu pileceg mesa položiti reznjeve kackavalja, na sredinu šnicle po kašiku kajmka, po sredini kajmaka poreati polutke šampinjona. Zatim po vrhu pobibetiti i zaciniti suvim peršunom.

Pomocu folije uvit pilece šnicle u rolate,. Punjenu piletinu posipati i uvaljati u prezle. Ostaviti u frižideru da odstoji 2h.

U tiganju zagrijati malo ulja pa ispržiti punjeni pilece rolate. Punjeni file malo pržiti sa jedne o sa druge strane da porumeni pa okrenuti drugu stranu da porumeni.

Služiti toplu piletinu sa pire krompir uz sezonsku salatu.

Savet

Prijatno!