

Punjeni pileci karabataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih karabataka
- **300 g** suvog mesa
- **200 g** sira trapista
- **1 kašik** azacina, soli
- **1** cašabrašna
- 2 jajeta
- **200 ml** ulja

Priprema

Meso oprati ocistiti od kostiju ili uzeti karabatake bez kostiju. Suvo meso i sir isjeci na kockice, meso zaciniti, posoliti, staviti komadice suvog mesa i sira unutra. Preklopiti meso i uvaljati u brašno sa svih strana. Onda umociti u umucena jaja i pržiti na ulju.

Savet