

Pilece palacinke na Kijevski nacin



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**pilecih krila
- **100 g**putera
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **1 kašikaiseckanog peršunovog lista**
- **1 kašikasoka od limuna**
- **maloulja**

Za pohovanje:

- **3 kašikebrašna**
- **1jaje**
- **4 kašikeprezla**

Priprema

Jedan dan ranije treba napraviti smesu za punjenje pilecih krila. U jednoj posudi dobro viljuškom razraditi puter, dodati iseckani peršunov list, biber, so i na kraju sok od limuna, te dobro razraditi viljuškom da masa postane homogena. (Radila sam od duple kolicine jer nisam još tacno znala koju cu kolicinu spremati, a valjcicima ne smeta da ostanu u zamrzivacu neko vreme).

Od navedene smese rukama formirati 6 valjcica.

Staviti u zamrzivac na ravnu površinu da se valjcici stegnu. Naredni dan odstraniti kosti iz krila tako da se nožem zareže uzduž krila i lagano istružu kosti, te batom za meso malo rastanjeni meso. Mesu malo posoliti.

Pre samog formiranja rolnica izvaditi zaleene valjcice iz zamrzivaca. Ako su pripremljeni valjcici veci malo ih smanjiti, Ja sam ih prepolovila pošto su krila bila mala, i odrezala krajeve (krajevi se koriste kada su valjcici vec pohovani).

Na rastanjenu komad mesa staviti stvrđnuti zacinjeni valjcic.

Mesu zarolati. Tako pripremljeno meso je pripremljeno za paniranje.

Svaki komad mesa sa valjcicem pricvrstiti cackalicom ili metalnim štapicem. Svaku rolnu uvaljati u brašno, pa ulupana jaja i na kraju prezle.

Dobro zagrejati ulje i peci rolne da lepo porumene uz okretanje 10 minuta. Na još tople rolne staviti komadice zacinjenog putera i servirati uz restovan krompir.

Savet

Ovako pripremljeni zainjeni valjii od putera mogu se koristiti i za pilee belo meso.