

Pileci fileti sa spanacom i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** pilecih fileta
- **8 kašika** obarenog, sjeckanog spanaca
- **po ukusu** feta sira
- so
- suvi biljni zacini

I još:

- 1 jaje
- malobrašna

Priprema

Pileci fileti razrezati, tako da se dobije "džep" za filovanje. U svaki "džep" staviti po 2 kašike spanaca, koji dobro procijedimo. Posolimo spanac, ali jako malo, jer je sir slan. Na spanac stavimo sir.

Preklopimo, pa zacinjimo vegetom. Svaku parcu uvaljamo u brašno, pa u umuceno jaje. Spuštati na zagrijano ulje i pržiti, dok ne porumeni sa obje strane.

Poslužiti uz krompir!

Savet