Pileci zamotuljci



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg filea
- **2 vece**šargarepe - mrkve
- **1 vezica**peršuna
- **4 češnja**bijelog luka
- maslinovo ulje

Priprema

Pileci file isjeci uzduž na tanje komade, istuci kuhinjskim cekicem, zatim svaki komad filea premazati predhodno pripremljenom smjesom.

Šargarepu ocistiti, izribati, sitno isjeci šargarepu i bijeli luk. U maslinovo ulje dodati šargarepu, luk i peršun, zaciniti.

Na foliju staviti tako pripremljene file i cvrsto zarolati pricvrstiti cackalicom. Ovako pripremljenu piletinu kuhati u kljucaloj vodi oko 20 minuta.

Kuhanim zamotuljcima odstarniti foliju i cacakalicu, te svaki propržiti na malo ulja, tek toliko da dobije zlatnu boju.

Savet

Servirati uz prilog.