

Piletina sa susamom i prelivom od sira



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- **600 g** pilecig filea
- **po potrebi** prezle
- **po potrebi** susam
- 2 jajeta

Za preliv od sira:

- **150 g** sira sa plavom plesnima
- **150 g** kackavalja
- **100 g** kravljeg sira
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** prokelja

Priprema

Skuvati pileci file. U jednoj posudi umutiti jaje, a u drugu sipati prezle i susam pola-pola i začine po želji. Tim redosledom uvaljati piletinu i spustiti u duboko zagrejano ulje i pržiti dok ne porumeni.

Izrendati sir sa plavom plesni, kackavalj i kravlji sir. Na tihoj vatri prokuvati malu količinu pavlake za kuvanje i dodati narendane sireve (i origano po želji) i mešati dok sirevi ne omekšaju, nakon toga dodati ostatak pavlake za kuvanje i mešati dok se sve ne sjedini i provri.

U ključalu vodu staviti prokelj i kuvati ga od 3 do 5 minuta i procediti. Nakon toga, kada je sve gotovo, servirati

piletinu i prokelj, pa preliti sve prelivom od sira.

Savet

Umesto prokelja može se koristiti i brokoli, a umesto kakavalja može gauda.