

# **Punjena piletina sa prilogom**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700-800 g** piletina mesa na kostima
- **8 listica** topivog sira tipa Edamer,
- Gauda, Mozzarela
- **4 listica** šunke ili pecenice
- **4 kašicice** svog biljnog zacina
- **4 kašicice** senfa
- **1** zelena salata
- **600 g** krompira

## **Priprema**

Meso skinuti sa kostiju. Iseci 8 manjih šnicli ili 4 vece, kako uspete. Istucati meso cekicem za meso, namazati ga kulinatom i senfom. Ako imate 4 vece šnice, na polovinu svake šnice staviti 2 listice sira i jedan šunku ili pecenicu pa drugom polovinom preklopiti. Ako imate 8 manjih šnicli, na 4 staviti sir i šunku ili pecenicu, pa sa preostalih 4 preklopiti. I u jednom i u drugom slučaju, provucite cackalice kroz meso, kako bi zatvorili prostor kroz koji bi mogao da iscuri sir.

Oljuštiti krompir i naseći ga na tanke listice. Zagrijati ulje te pržiti krompir dok ne postane zlatno žut i hrskav.

Kad krompir bude polu pecen, poceti sa pecenjem pripremljenih šnicli na teflonskom tiganju uz mali dodatak ulja. Šnice peci po 2,3 minuta sa jedne pa sa druge strane, oko 10, 12 minuta sve ukupno, dok lepo ne porumene i ne budu pecene i iznutra.

Toplo meso i krompir poslužiti uz zelenu ili neku drugu salatu. Prijatno!

## Savet

Ako ne želite da koristite veliku koliinu ulja prilikom prženja i želite zdraviju varijantu krompira to možete uiniti na sledei nain: krompir nasecite na komadie kao za pomfrit. U šoljicu za kafu stavite malo ulja, oko 1/4 šoljice, i zaine po želji (preporujem zain sa ukusom piletine i ili ili beli luk, kulinat, kari i biber) te tom smesom prelite krompir i stavite ga u, pek papirom obložen, pleh pa u rernu na 250 stepeni. Podjednako je ukusan kao i pržen krompir, a daleko zdraviji :) Prijatno :)