

Punjena piletina sa prilogom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** pileceg mesa na kostima
- **8 listica** topivog sira tipa Edamer,
- Gauda, Mozzarella
- **4 listica** šunke ili pecenice
- **4 kašičice** suvog biljnog zacina
- **4 kašičice** 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 šnicle, na polovinu svake šnicle staviti 2 listica sira i jedan šunke ili pecenice 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 slucaju, provucite cackalice kroz meso, kako bi zatvorili prostor kroz koji bi mogao da iscure sir.

Oljuštiti krompir i naseci ga na tanke listice. Zagrejati 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. Šnicle 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 količinu ulja prilikom prženja i želite zdraviju varijantu krompira to možete učiniti na sledeći način: krompir nasecite na komadice kao za pomfrit. U šoljicu za kafu stavite malo ulja, oko 1/4 šoljice, i zainite po želji (preporučujem zain sa ukusom piletine i 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 :)