Piletina na mlinarski nacin



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca filea
- brašno za paniranje
- **2**paradajza
- **4 lista**topljenog sira
- so, biber
- origano
- maslinke

Za podlogu:

- **500 ml**vode
- so
- **20 g**maslaca
- **150 g**palente

Priprema

U posoljenu vodu staviti maslac i kada prokljuca skloniti sa ringle, sipati palentu uz stalno mešanje, još malo vratiti na ringlu i ukuvati dok ne zgusne. Palentu formirati na tanjir.

File posoliti, pobiberiti, uvaljati u brašno i pržiti do zlatnožute boje. Ispržen file izvaditi i staviti preko palente, preko filea poredjati kriške paradajza, a preko paradajza toplenji sir. Posoliti, pobiberiti, posuti origanom i seckanim maslinkama.

Savet

Topljeni sir bi trebao da se lepo otopi, ja ovaj što sam imala nije, mada je bio lepog ukusa. Ako baš se odluite za ovu varijantu birajte proveren sir ili izrendan obian kakavalj.