

Pileci faširi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2 kašike** Moja Kravica krem sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **4 kriške** hleba
- **2 dl** mleka
- **po potrebi** ulje
- **1/2 kašice** mlevene paprike

Za paniranje:

- **2** jajeta
- **200 g** prezli
- **150 g** brašna

Priprema

Belo meso sameljemo na mašini ili u secku, šta vec imate. Kriške hleba natopimo mlekom, a zatim ih dobro ocedimo i izmrvimo. U vecoj posudi sjedinimo piletinu, izmrvljeni hleb, krem sir, pavlaku i zacine po ukusu. Dobro izmešamo da bi se dobila ujednacena masa, pa ostavimo u frižider na sat vremena. Od odstojele smese oblikujemo manje pljeskavice. Uvaljamo ih u brašno, a potom u razmucena jaja i na kraju u prezle. Tako panirane pljeskavice pržimo na vrelom ulju, sa obe strane, dok ne porumene.

Savet