

Punjeni pileci medaljon



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece pilece belo meso
- 100 gšunke ili pecenice
- 100 gkackavalja
- 1jaje
- brašno
- prezle
- ulje
- so
- biber

Priprema

Pilece belo meso iseci na pola, pa izlupati da se dobije veca šnicla. Posoliti je i pobiberiti. Napuniti šunkom i sirom, preklopiti i spremi za pohovanje.

Valjati šniclu u brašno, jaja, pa u prezle.

Pržiti u dubokom ulju na laganoj vatri.

Savet

Služiti uz salatu.