Rolovana pileca prsa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih prsa
- **200 g**šunke
- **200 g**parmezana
- **2 kašike**pavlake
- **2 kašike** majoneza
- mešavina zacina
- so, biber
- **3**jajeta
- kukuruzno brašno
- ulje

Priprema

Pileca prsa iseci i istanjiti cekicem za meso. U praznu ciniju narendati parmezan, dodati pavlaku, majonez, so i biber, po želji. Prsa namazati mešavinom zacina, staviti list šunke i kašiku smese sa sirom, razmazati po šunci i urolovati. Pricvrstiti cackalicom da se ne otvara. U drugoj posudi umutiti jaja i malo posoliti. Na šporetu zagrejati ulje. Prsa umakati u jaja, pa u kukuruzno brašno. Pržiti dok lepo ne porumeni. Ukrasiti po želji!

Savet

Prijatno!