

Rolovana piletina sa spanacem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih grudi
- **200 g** spanaca
- **100 g** sira
- **50 g** kackavalja
- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- **maloprezli** i susama
- **po ukus** usoliti i bibero

Priprema

Pileće meso iseci na šnicle i posoliti. Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, potom ga procediti i sitno iseckati. Izmešati ga sa sirom. Zaciniti sa solju i biberom. Svaku šniclu premazati filom staviti preko fila rendani kackavalja, a zatim urolovati. Rolovane šnicle uvaljati u brašno, zatim u umucena jaja i u mešavinu prezli i susama. Pržiti na vrelom ulju.

Savet