

# *Karaoreva šnicla od pileceg mesa*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** pileceg filea
- **2 kašicicesoli**
- **malobibera**
- **prstohvatsuvog peršuna**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**

### **Nadev:**

- **250 g** pecenice
- **150 g** kajmaka

### **Pohovanje:**

- **50 g** brašna
- **150 g** prezli
- **3 jajeta**
- **malo soli**

### **I još:**

- **1 dl** ulja za prženje

## **Priprema**

Pileci file iseci na šnicle. Šnicle preko providne folije istanjiti tuckom za meso. Svaku istanjenu šniclu dobro zaciniti suvim biljnim zacinom, solju, peršunom i biberom. Na svaku šniclu staviti po dva, tri lista pecenice, kašiku kajmaka i urolati. Zatim dobro zatvoriti cackalicama. Penasto umutiti jaja i malo posoliti. Punjene šnicle uvaljati u brašno, potom u umucena jaja i na kraju u prezle. Ulje zagrejati i prziti šnicle na umerenoj vatri da porumene. Služiti tople sa pomfritom i tartar sosom.

## **Savet**