

Kara?or?eva šnicla od pileceg mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **2 kašicice** soli
- **malobibera**
- **prstohvatsuvog** peršuna
- **1 kašicica** suvog 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