

Punjeni pileci file



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa bez kostiju
- **70 g** punomasnog gauda sira
- **70 g** presovane šunke
- **5 kašičica** pinjura (može ajvar ili ljutenica)
- **malosoli**

Za paniranje:

- **1** jaje
- **malomleka**
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **100 ml** ulja za prženje

Priprema

Belo meso naseci na šnicle debljine oko 1 cm. Šnicle izlupati batom za meso. Ako su šnicle manje onda prilikom izrade spajati dve šnicle, a ako su veće onda ih preklapati. Šnicle posoliti i svaku premazati sa 1 kašicom pinjura. Presovanu šunku presaviti (pošto je veća od polovine šnicle) i tako presavijenu presovanu šunku (5 tanjih reznjeva) staviti u presavijen sir (5 tanjih reznjeva). Tako složen nadev staviti na polovinu šnicle, preklopiti i učvrstiti metalnim iglama za meso ili cackalicama. Pripremljene punjene šnicle uvaljati u brašno, razmuceno jaje sa mlekom, pa u prezle, a za dvostruko paniranje ponovo umociti u jaje prezle. Tako pripremljene šnicle pržiti u zagrejanom ulju oko 10-15 minuta. Od ove količine dobila sam 5 kom. punjenih šnicli.

Savet

U poslednje vreme u mojoj ishrani je veoma zastupljena piletina i radim različite kombinacije sa pilećim mesom. Ovo je jedna od veoma ukusnih i zasitnih kombinacija. Ovako pripremljeno pileće belo meso može poslužiti kao glavno jelo, a izuzetno i dekorativno može se servirati i kao hladno predelo.