

## ***Punjeni pileci file***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 pileca filea
- 4 list pilece mortadele
- 4 kašike feta sira
- 2 jajeta
- 3 kašike brašna
- so
- biber
- mješavina začina
- ulje

### **Priprema**

Pileci file pažljivo razrezati; napraviti "džep". Začiniti suvim biljnim začinom. Na svaki list mortadele staviti feta sir, pa prekopiti.

Tako preklopljenu mortadelu staviti u "džep" pileceg filea.

Jaja posoliti i umutiti. Svako parce pilećeg filea uvaljati u brašno, pa u umućenu jaja. Pržiti na ulju, da porumeni sa obje strane. Poslužiti uz salatu!

### **Savet**