

## **Pilece rolnice (3)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 pilecih šnicli od belog mesa
- 100 g pecenice
- 50 g kajmaka
- po ukususo

#### **Za pohovanje:**

- 2 jajeta
- brašno
- prezle

#### **Za prženje:**

- ulje

### **Priprema**

Pilece šnicle istuci kuhinjskim cekicem, posoliti ih. Na svaku šniclu staviti list pecenice, a preko kajmak.

Urolati, pricvrstiti cackalicom kako ne bi iscurilo prilikom prženja.

Svaku rolnicu uvaljati prvo u brašno, potom u razmucena jaja i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju dok ne

porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski ubrus, kako bi se ocedio višak masnoce. Pre služenja odstraniti cackalice.

## **Savet**

Služiti uz pire krompir ili pomfrit i sezonsku salatu. A pošto sada ima i mladog krompira-eto idealnog ruka. Prijatno!