

# **Pileci medaljoni sa topljenim sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**belog, pileceg, mesa (otkošcenog)
- topljeni sir (Zdenka sir za mazanje)
- senf
- suvi biljni zacin
- biber
- **3**jajete
- brašno
- prezle
- origano

### **Prilog:**

- **1/2 kg**pecenih paprika
- **1** cašakisele pavlake sa pecurkama
- so
- ulje

## **Priprema**

Belo, pilece, meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Samo malo ih, blago, preko kese istanjiti tuckom za meso. Šnicle premazati senfom i zaciniti suvim bilnjim zacinom i mlevenim biberom. Parce topljenog sira iseci, uzdužno, na pola, pa ga staviti na meso. Šniclu preklopiti i ivice, blago tuckom za meso sastaviti.

U jednu posudu razbiti jaja, u drugu staviti brašno, a u treću prezle. U prezle dodati origano, po ukusu.

Medaljone prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa u prezle. U dublju posudu sipati ulje, da bude 2cm visine, i staviti da se zagreje. U zagrejano ulje spuštati medaljone i pržiti ih na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana porumeni, okrenuti da i druga strana dobije lepu, hrskavu, koricu.

Pržene medaljone izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoće, pa ih poslužiti tople.

Prilog: Pecene paprike ocistiti (mera je data za ocišcene paprike) od semenki i iseckati na trake. Iseckane paprike staviti na zagrejano ulje, posoliti, po ukusu, i pržiti da, paprike, malo, omešaju. Zatim ubaciti kiselu pavlaku i pomešati da se pavlaka rastopi.

Pilece medaljone preseći na pola i poslužiti uz prilog, od pecenih paprika.

## **Savet**