

Pohovana piletina (sa šunkom i kackavaljem)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileceg belog mesa
- 4 šnitešunke
- 4 šnitekackavalja
- ulje
- prezle
- brašno
- jaja

Priprema

Pilece belo meso, izlupati i rastanjiti (odprilike da budu jednake šnicle) i posoliti. Peki svake šnicle staviti po jednu šunku i jedan kackavalj pa preklopiti na pola. Krajeve pricvrstiti cackalicama, da se ne bi otvorile tokom prženja. Zatim svaku šniclu umrljati u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti u vreloom ulju dok ne porumene sa obe strane. Izvaditi na ubrus, ocediti od viška ulja i servirati na tanjir. Prilog može da bude pira, pirinac ili neko bareno povrce.

Savet

Jako ukusno jelo i brzo se sprema.