

Pohovana piletina punjena šunkom i sirom, prilog pire od tikvice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg bijelog mesa
- **50 g** šunke
- **50 g** sira (topljenog-gauda, edamer..)
- 3 jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- suvi biljni zacin
- **1** tikvica
- **malopavlake** za kuhanje
- ulje za pohovanje

Priprema

Meso isjeci na šnicle, istanjiti. Posuti suvim biljnim zacinom. Na svaku šniclu staviti komad šunke i sira, urolati pa zatvoriti cackalicama. Pripremiti jaja, brašno i prezle. Ispohovati. Ja pecem 30 minuta na laganoj vatri da bi se ravnomjerno ispeklo i iznutra.

Tikvicu isjeckati na kockice. Propržiti na ulju. im smeksaju staviti u sjecka, zaciniti, dodati vrlo malo pavlaku za kuhanje. Servirati po želji.

Savet

Prijatno!