

Punjeni pileci file



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa
- **100 g**šampinjona
- **100 g**kackavalja
- **100 g**kajmaka ili krem sira
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po ukususu**
- **po ukusubibera**
- **100 g**rezle
- **po potrebiulje**

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Na radnu površinu razvuci prozirnu foliju. Na foliju šniclu istanjiti tuckom za meso. Šnivle pisoliti, pobiberiti i zaciniti biljnim zacinom.

Na istanjenu šniclu pileceg mesa položiti režnjeve kackavalja, na sredinu šnicle po kašiku kajmka, po sredini kajmaka poreati polutke šampinjona. Zatim po vrhu pobibetiti i zaciniti suvim peršunom.

Pomocu folije uvit pilece šnicle u rolate,. Punjenu piletinu posipati i uvaljati u rezle. Ostaviti u frižideru da odstoji 2h.

U tiganju zagrejati malo ulja pa ispržiti punjeni pilece rolate. Punjeni file malo pržiti sa jedne o sa druge strane da porumeni pa okrenuti drugu stranu da porumeni.

Služiti toplu piletinu sa pire krompir uz sezonsku salatu.

Savet

Prijatno!