Punjeno pilece belo meso

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **oko 100 g**kuvane šunke
- **oko 10**bebi šargarepa
- **1 kašicica**senfa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za pohovanje:

- **1 vece**jaje
- **1 kašika**brašna
- **1-2 kašike**prezli sa zacinima

Za prženje:

- **dosta**ulja

Priprema

Pilece belo meso tanko iseci i izlupati tuckom za meso, preko najlon kese, da se ne prave rupice u mesu, zaciniti po ukusu svaku šniclu sa soli, biberom, premazati sa malo senfa. Šargarepe sam izvadila iz supe (vi ih možete prokuvati malo, koristila sam bebi šargarepe, a ako nemate, odaberite tanke). Kuvanu šunku sam što tanje pokušala iseci. Na zacinjeno meso, staviti šunku, po sredini poreati šargarepe i cvrsto uviti u rolnicu. Rolnicu

uvaljati u brašno, potom u jaja, pa u prezle i pržiti u dosta ulja na laganoj vatri, dok ne poprimi zlatnu boju. Gotove staviti na papirnatu salvetu, da upije višak masnoce.

Pripremljeno za za pecenje.

Savet

Aromatizovane prezle sa zainima napravite sami, jednostavno u prezle dodajte suve zaine koje volite, rušmarin, bosiljak, beli luk, šareni biber, koje zaine vi volite. :) a imate i za kupiti mix zaina.