

Punjeni pohovani pileci bataci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih bataka sa karabaticima
- 100 g slanine
- 100 g kackavalja
- po ukususo
- po ukusumešavina zacina

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- 100 g brašna

Za prženje:

- 1, 5 dlulja

Priprema

Pilece batak pažljivo odvojiti od kože i kostiju, te ih istanjiti tuckom za meso. Slaninu iseci na tanke šnite i kackavalj. Šnicle zaciniti po ukusu. Zatim svaku šniclu prekriti šnitom slaninice, i kackavaljem. Bocne stranice šnicli preklopiti, a potom urolovati. Punjene rolovane šnicle uvaljati u brašno, pa u umucena jaja, i pržiti na vrelom ulju sa svih strana dok ne porumene. Prijatno!!!

Savet