Kosani pileci odresci

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa (filea)
- **1**jaje
- **3 kašike**prezli
- **1 kašika**slatke crvene paprike
- **1/4 kašicice**sveže mlevenog bibera
- **1/4 kašicice**muškatnog oraha
- **1 ravna kašicica**soli
- **5 kašika**pavlake za kuvanje 20% mm
- **1 kašika**rastopljenog putera
- **2 kašike**prosejanog brašna

Finale:

- prosejano brašno za valjanje odrezaka
- ulje za malo dublje prženje

Prilog:

- Risi e bisi
- kriške limuna

Priprema

Navedene mere su za 8 odrezaka ili za 4 osobe. Da bi "risi e bisi" i odresci bili spremni u otprilike isto vreme, raditi paralelno na dve ringle. Priprema odrezaka: Pilece meso isprati pod hladnom vodom i posušiti kuhinjskim ubrusom. Ocistiti masnocu i žilice, iseci meso na komadice, pa samleti pomocu mašine. Da bih pogurala ostatke mesa kroz mašinu upotrebila sam komadic korice hleba i zbog toga sam smanjila udeo prezli u receptu. U slucaju da nemate mašinu za mlevenje mesa, ne znam kako bi nežna piletina podnela mlevenje u coperu, pa je onda bolje vrlo sitno iseckati meso.

U ciniju staviti mleveno meso, a zatim dodati slatku crvenu papriku, prezle, so, biber, jaje i muškatni orah. Dobro promešati. U kompaktnu smesu dodati otopljen puter i pavlaku, pa izmešati. Dodati 2 kašike prosejanog brašna, izmešati i proceniti da li je potrebno da smesa bude cvršca, pa dodati još malo brašna. Podeliti na 8 jednakih delova.

U šerpici zagrejati ulje za malo dublje prženje. Važno je da temperatura ulja bude umerena, da nam odresci ne bi pregoreli spolja, a iznutra ostali nepeceni. Svaki odrezak uvaljati u brašno i pomocu lopatice spustiti na vruce ulje. Pržiti uz okretanje nekoliko minuta sa svake strane. Rumene odreske vaditi na upijajucu hartiju. Odmah servirati uz "risi e bisi" i salatu.

Savet

Autentian naslov iz mog hrvatskog kuvara predstavlja recept za faširane šnicle od piletine, izvanredno, lagano i brzo pripremljeno jelo, što nam ovih tropskih dana itekako znai :) Pilee meso možemo pripremiti na najrazliitije naine, pa i ovo jelo može biti neoekivano i zanimljivo iznenadjenje na našem jelovniku.