

## ***Pileci kotleti***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 komada pilecih prsa
- 100 g šarene slanine
- 1/2 vezice peršuna
- 4 kašičice margarina
- 4 jajeta
- prezle
- brašno
- ulje
- so

### **Priprema**

Pileca prsa odvojite od kostiju, pa ih izlupajte kao šnicle. Svaki komad premažite kašičicom margarina i pospite smesom od seckanog peršuna i slanine. Kotlete savijate u obliku rolade i zavežite ih belim koncem. Uvaljajte ih u brašno. umocite u razmucena jaja, a onda u prezle. Potom sve stavite u vrelo ulje da ih prekrije. Pržite deset minuta. Pre služenja odstranite konce. Uz ovo jelo možete da poslužite prilog od povrca i salatu.