

Pileci file iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 650 g** pileceg filea
- **1 kašik** mješavine zacina
- **po ukusu** bijelog bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** kajenske paprike
- 2 jajeta
- **5 kašika** finog kukuruznog brašna
- **malor** ribanog sira (edamer, gauda, parmezan...)
- **malom** maslinovog ulja

Priprema

Pileci file narezati na parcad željene velicine, pa zaciniti (mješavina zacina, kajenska paprika, biber, so)!

U posudu staviti kukuruzno brašno, malo soli i bibera. U drugoj posudi umutiti jaja.

Svako parce mesa uvaljati u jaja, pa u kukuruzno brašno. Redati u pleh, obložen papirom. Preko posuti ribanim sirom, pa pokapati sa par kapi maslinovog ulja svako parce mesa.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, da meso dobije finu zlatnu boju.

Poslužiti toplo, uz prilog po ukusu, umak ili salatu!

Savet