

Peci štapici u prezli



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pileceg filea
- zacin
- **100 g** trapist
- **1 kašik** agustin
- prezla
- **1 cen** belog luka

Priprema

Pileci file samleti u coperu... Zaciniti ga sa suvim zacinom, zacinom za piletinu, gustinom i beli luk i trapist.

Dobro umesiti masu pa zatim praviti štapice odnosno cevape.

Ispohovati na becki nacin (brasno, jaja, prezla).

Pržiti na ulju dok ne porumeni.

Savet

Prilog po zelji, moze grilovano povrce, grasak, pire krompir itd..ja sam se opredelio za grasak Prijatno