

Punjene rolnice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **2 parceta** zdenka sira
- **1 caša 180 ml** pavlake
- **100 g** seckane šunke
- **100 g** kackavalja

Za paniranje:

- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli

Priprema

Iseci pileci file na šnicle. Odvojiti 2 šnicle i ispržiti. Odvojiti ih na stranu za fil. Ostatak šnicli izlupati i zaciniti. Ostaviti po strani i pripremati fil.

Fil: Zdenku, pavlaku pomešati da se sjedine. Šunku iseckati sitno. A 2 pilece šnicle iseckati na kocke. Dodati zdenki i pavlaci. Sve sjeditini. Pa dodati 100g rendanog kackavalja. Dodati sol i biber po ukusu.

Na kraj šnicle staviti punu kašicicu fila. Urolati. Tako sve dok ima šnicli. Ja ih ostavim 2h u frižideru da se stegne sve. Lakše ih je kasnije panirati.

Umutiti 2 jajeta i posoliti. Ja brašno i prezlu zajedno pomesam jer nam je ukus tako lepši. Panirati meso zatim pohovati u vrelom ulju.

Prženim šniclama možete dodati neki garnir po želji šecerac kukuruz, pire ili rižoto.

Savet

Za gurmane.