

Punjeni panirani pileci file



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg filea
- **200 g**kackavalja
- **200 g**dimljenog vrata
- **200 g**brašna
- **4**jajeta
- **200 g**rezli
- **50 g**susama
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Meso blago izlupamo i zacinimo sa obe stanena jednu polovinu stavim list dimljenog vrata i list kackavalja na deblje rezano, a zatim preklonim i malo stisnem krajeve mesa.

Izredjam na tacnu i ostavim oko 1h u frižideru da se malo stegnu.

U odvojenu tri posude spremimo u prvu brašno zatim izbuckana jaja koje malo posolimo, a u treće mešavinu prezle i susama. Prvo valjamo u brašno jaja pa ponovomo opet brašno jaja (pravimo dupli poh i na kraju u prezle).

Spuštamo u vrelo ulje, a zatim smanjimo temperaturu na srednje i pržimo prvo jednu, a zatim i drugu stranu (moguce da ce ulje zapeniti, ali tokom prženja pena nestane).

Vadimo na tanjur obložen papirnim ubrusom da upije višak masnoce, a zatim spremno i za posluženje.

Savet

Služimo uz ponfrit i sezonsku salatu.