

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** prezli
- **50 g** susama
- **po ukusus**o
- **po ukusus**uvi 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 trece 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 (moguće da će ulje zapeniti, ali tokom prženja pena nestane).

Vadimo na tanjir obložen papirnim ubrusom da upije višak masnoće, a zatim spremno i za posluž enje.

Savet

Služimo uz ponfrit i sezonsku salatu.