Piletina punjena sa kackavaljem i parmezanom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**pileca filea
- **50 g**parmezana
- **7**krompira
- **50 g**prezla
- **50 g**brašna
- **4**jajeta
- **50 g**maslinovog ulja
- **100 g**kackavalja
- **4 cena**belog luka
- **4 parceta** šunke suvog vrata

Priprema

Prvo trebate piletinu iseci na tanke šnitive i dobro ih izlupati. Staviti u ciniju, posoliti staviti malo bibera, maslinovog ulja, zacin i ostaviti sat vremena u frižideru. Za to vreme pripremiti sve ostale sastojke. Prezle pomesati sa zacinima (zacin, ruzmerin, oregano, parmezan, zacine koje imate i naseci sveži beli luk) ostaviti sa strane. Kackavalj izrendati na sitno i sjediniti ga sa parmezanom i sa sitno iseckanom šunkom. Piletinu nakon sat vremena izvadite iz frižidera i pocinjete da urolate. Na sredinu piletine stavite kackavalj sa parmezanm i šunkom i pocnite da uvijate. Na kraju pricvrstite sa cackalicom i tako sve ostalo. Kada ste to završili staviti ulje na tiganju i pohujemo piletinu, prvo uvaljati u jaja, pa u brašno pa u prezle. Peci da dobije lepu zuckastu boju, ne mnogo jer posle se stavlja u rernu da bi se lepo zapekla sa krompirom. Krompir seci na tanko kao cips, pre nego što ga u rernu stavite malo ulja, sitno iseckan beli luk i zacin promešate i stavite u rernu. Pri kraju pecenja

dodajete piletinu. Ako su vam ostala jaja od pohovanja, kackavalj sa parmezanom i šunkom možete staviti na krompir i zapeci ga. Peci na 200 C dok kropmpir ne porumeni i posle staviti pohovani file zajedno sa krompirom. Prijatno!

Savet

Moj vam je savet da uvek kada nesto puhujete obavezno pomešate prezle sa zainima, belim lukom svezim i parmezanom jer daje šmek kada pohujete.