

## *Punjeni pileci file*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 750 g** pilecih fileta
- **po ukusu** suvo meso i sir
- **2** jajeta
- **3-4 kašike** brašna
- so
- mješavina zacina

#### **Prilog:**

- **2** manjetikvice
- **5-6** šampinjona
- **malopavlake** za kuanje
- so
- biber
- mješavina zacina

### **Priprema**

Pilece filete isjeci, pa rastanjiti kuvarskim cekicem. Zaciniti svaki komad.

Na svaki komad fileta staviti suvo meso i sir.

Zatim preklopiti.

Uvaljati u brašno, pa u umucena jaja, pa spuštati u zagrijano ulje.

Pržiti dok ne porumeni sa obje strane.

Na grill tavi na malo ulja staviti rezane tikvice, pa kad porumene sa jedne strane okrenuti na drugu. Zatim dodati i na četvrtine rezane šampinjone. Posoliti, pobiberiti, pa pred kraj preliti sa par kašika pavlake za kvanje.

Pecene filete poslužiti uz prilog od tikvica i šampinjona.

**Savet**