

Pilece palacinke na Kijevski nacin



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pileciah krila
- **100** g putera
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 kašika** iseckanog peršunovog lista
- **1 kašika** soka od limuna
- **maloulja**

Za pohovanje:

- **3 kašike** brašna
- **1** jaje
- **4 kašike** prezla

Priprema

Jedan dan ranije treba napraviti smesu za punjenje pileciah krila. U jednoj posudi dobro viljuškom razraditi puter, dodati iseckani peršunov list, biber, so i na kraju sok od limuna, te dobro razraditi viljuškom da masa postane homogena. (Radila sam od duple kolicine jer nisam još tacno znala koju cu kolicinu spremati, a valjicima ne smeta da ostanu u zamrzivacu neko vreme).

Od navedene smese rukama formirati 6 valjiciah.

Staviti u zamrzivac na ravnu površinu da se valjci stegnu. Naredni dan odstraniti kosti iz krila tako da se nožem zareže uzduž krila i lagano istružu kosti, te batom za meso malo rastanjiti meso. Meso malo posoliti.

Pre samog formiranja rolnica izvaditi zaleđene valjce iz zamrzivaca. Ako su pripremljeni valjci veći malo ih smanjiti, ja sam ih prepolovila pošto su krila bila mala, i odrezala krajeve (krajevi se koriste kada su valjci već pohovani).

Na rastanjeni komad mesa staviti stvrdnuti začinjeni valjčić.

Meso zarolati. Tako pripremljeno meso je pripremljeno za paniranje.

Svaki komad mesa sa valjčićem pričvrstiti cackalicom ili metalnim štapićem. Svaku rolnu uvaljati u brašno, pa ulupana jaja i na kraju prezle.

Dobro zagrejati ulje i peci rolne da lepo porumene uz okretanje 10 minuta. Na još tople rolne staviti komadice začinenog putera i servirati uz restovan krompir.

Savet

Ovako pripremljeni začinjeni valjčići od putera mogu se koristiti i za pileće belo meso.