



## kaneloni s piščancem in jurčki

Chef nina kastelec

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Spečemo palačinke.

Čebulo sesekljamo in jo na olivnem olju prepražimo, dodamo strt česen in jurčke. Malo popražimo in dodamo na majhne kocke narezano piščančje meso. Dodamo še začimbe, sol, nariban sir. Malo še popražimo. Odstavimo in pustimo, da se malo pohladi. Primešamo kisló smetano. Namažemo palačinke, zavijamo robove in zvijemo. Povaljamo v moko, nato v razžvrkljano in osoljeno jajce in še nazadnje v drobtine. Ocvremo in postrežemo z zeleno solato.

Dober tek.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 drobtine
- 2 jajca
- 1 kislá smetana
- 1 moke
- 1 ščepec soli
- 2 jedilna žlica olivnega olja
- 2 stroka česna
- 1 pest sira
- 1 manjša čebula
- 400 g piščančji file
- 200 g gob-jurčki
- 1 ščepec začimb( bazilika, origano)
- 5 palačink
- 1000 ml olja za cvrtje