SKUHAJ.SI



Kaneloni s piščancem

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- ščepec soli in popra
- 1 jajce
- 4 žlice moke
- olje za cvretje
- 1 piščančji zrezek
- 4 žlice drobtin
- 1 slana palačinka
- 1 žlica kisme smetane
- 2 žlici sira

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Piščanca začinimo s soljo in poprom in narežemo na manjše koščke. Popečemo ga na ponvi. Palačinki na spodnji rob dodamo malce sira in kisle smetane in nato dodamo pečenega piščanca. Vse skupaj zrolamo v kanelon in ga povaljamo po moki, jajcu in drobtinah, ter ocvremo v olju.

Ocvrtega položimo na papirnato brisačko, da le ta vpije odvečno maščobo.

Dober tek!