

Sastojci:

- pileća prsa, file
- sol
- papar

za maslac:

- 70 g maslaca (sobne temperature)
- 2 žlice nasjeckanog peršinovog lista
- malo vlasca
- 2 češnja češnjaka (ili glavica mladog češnjaka)
- sol
- papar

za paniranje:

- glatko brašno
- jaja
- krušne mrvice
- mast ili ulje za prženje

Priprema:

1. Maslac ostaviti na sobnoj temperaturi kako bi omekšao.
2. U mužar staviti nasjeckani peršin, vlasac i češnjak (s količinama začina se možete *poigrati*, možete koristiti i manje začina, ja sam stavila malo više, koristila sam mladi češnjak pa sam ubacila cijelu manju glavicu, a po želji možete dodati i naribane limunove korice, kopra....) Miješati dok se sastojci ne sjedine, posoliti i popapriti. Umiješati u maslac, staviti na komad plastične folije i zamotati te ostaviti u hladnjaku sat-dva.
3. Pilećim prsima ukloniti kožu i kosti pa svaki file razrezati tako da dobijemo površinom veće komade. Meso staviti između dvije prozirne plastične folije i lagano batom tući. Posoliti i popapriti s obje strane pa na svaki odrezak staviti narezane komadiće maslaca. Pomoću folije pažljivo zamotati/zarolati meso u manje svitke/rolade. Tako zamotano mesto staviti u zamrzivač i ostaviti oko 30 minuta.
4. Izvaditi meso iz zamrzivača, ukloniti foliju pa svaki svitak uvaljati u brašno, zatim u umućena jaja pa u krušne mrvice. Još jednom svaki svitak staviti u jaja pa u mrvice. Ovako pripremljeno meso staviti u hladnjak na 15ak minuta.
5. Izvaditi iz hladnjaka pa staviti u vruću masnoću i na umjerenoj vatri pržiti 10ak minuta.
6. Poslužiti sa sezonskim kuhanim povrćem. Ja sam se odlučila za mahune i šparoge a dobar izbor bio bi i mladi krumpir kao i cvjetača ili brokula.

