

Pileca prsica Orly



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pilecih prsica bez kosti
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera
- **malomekog** brašna T-500
- **maloulja** za prženje

Za pivsko testo:

- **1** jaje
- **malosoli**
- **1 dl** piva
- **1 kašika** ulja
- **1/2** limuna - sok i rendana korica
- **90 g** oštrog brašna

Priprema

Pilece belo meso narezati na šnicle, izlupati batom za meso, posoliti i pobiberiti.

Odvojiti belance od žumanca. Belance sa malo soli ulupati mikserom u cvrst sneg. Žumance, malo istuci viljuškom, dodati malo soli, 1 dl piva, 1 kašiku ulja te sok i rendanu koru od limuna. Polako dodavati brašno i mešati viljuškom da postane glatka smesa. Na kraju dodati sneg od belanca i polako mešajuci ujediniti masu. Dobije se malo gušća smesa nego za palacinke koja ce lepo prijanjati uz meso.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti meso prvo 5 minuta sa jedne strane.

Zatim meso okrenuti i pržiti sa druge strane do zlatno žute boje.

Servirati sa dinstanim tikvicama ili nekim drugim prilogom.

Savet