

Pohovani pileci file



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea

Marinada:

- **2 kašike** senfa
- **5 cenabijelog** luka
- **1 kašik** biljnog zacina
- **4 kašik** maslinovog ulja

Za pohovanje:

- **2 jajeta**
- **5 kašika** brašna
- **prstohvat** biljnog zacina

i još:

- **200 ml** ulja za prženje

Priprema

Meso isjeci na tanke šnite, namazati sa senfom, dodati sjeckan bijeli luk, biljni zacin i maslinovo ulje i ostaviti

15 minuta u marinadi.

Jaja umutiti sa biljnim zacinom. Brašno sipati u tanjir.

Meso valjati prvo u brašno pa u jaja i pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne strane pa onda sa druge.

Služiti sa ponfritom i sezonskom salatom.

Savet