

Pilece štanglice u sosu od senfa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**senfa
- **300 g**pileceg belog mesa
- **1**jaje
- **po ukusu i potrebi**so, zacin
- **100 g**prezle

Priprema

Belo meso iseci na tanje štanglice dužine oko 8 cm. Posoliti i staviti malo zacina. Jaje umutiti viljuškom i dodati jednu kašiku senfa, dobro ujednaciti jaje i senf. Ovom smesom prelitati meso i ostaviti da odstoji jedan sat. Svako parce mesa uvaljati u prezle. Pržiti na tihoj vatri dok ne porumene (najpre zagrejte dobro ulje pa smanjite vatru). Jedno jaje i kašika senfa su dovoljni za spremanje belog mesa od jednog pileta srednje velicine.

Savet

Ako se izuzme vreme držanja mesa u sosu veoma brzo se sprema.