

## **Pohovana piletina (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 k**gbelog pileceg mesa
- **3-4**jajeta
- **po potrebibrasn**a
- **po potrebiprezli**
- **2 kašikealeve paprike**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina
- vlašca

### **Priprema**

Pilece belo meso ocistiti od žilica ako ima, pa iseci na filee. Svaki komad mesa zaciniti i preliti sa malo ulja, pustiti da se marinira.

Za to vreme, spremiti smesu za pohovanje. Izmutiti jaja, a u prezlu dodati alevu papriku i dobro promešati.

Svaki file uvaljati prvo u brašno, jaja, a potom u mešavinu prezli i aleve paprike. Pržiti u vrelom ulju dok ne poprime lepu zlatnu boju.

Piletinu poslužiti uz sezonsko povrće, masline malo majoneza, ili po želji...

**Savet**