

## **Piletina sa domacom prezlom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**bataka sa karabatakom
- suvi biljni zacin

#### **Za pohovanje:**

- **2**jajeta
- **2** kašikeulja
- **4** cešnjabelog luka
- **1** kašikasenfa
- so
- brašno

#### **...i još:**

- domaca prezla
- origano

### **Priprema**

Pilece meso staviti da se kuva, sa dodatkom zacina. Po želji, može da se ubaci i povrce za supu, pa da se kasnije, voda u kojoj se kuva meso, iskoristi za supu.

Smesa za pohovanje: Umutiti jaja, pa dodati ulje, so, sitno iseckani beli luk i senf. Viljuškom sve dobro sjediniti.

Domaca prezla: Od hleba izdvojiti sredinu i ostaviti da se osuši. Rukama je sitno izmrvti, staviti je u kesu, pa preci preko sa oklagijom. Najbolji je ovaj nacin da se usitni, da ostane malo krupnija, da se ne pretvori u prah. Dodati origano, po želji.

Skuvano meso prvo uvaljati u brašno, zatim u smesu za pohovanje i na kraju u domacu prezlu, kojoj je dodat origano. Meso pržiti na zagrejanom ulju, pa svako prženo parce izvaditi na salvetu, da bi upila višak masnoce.

## **Savet**

Probajte, videete kako domaa prezla daje mesu poseban ukus.