

Piletina orli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- 2 jajeta
- **200 g** brašna
- **150 ml** piva
- **malosusama**
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 glavic** crnog luka
- **malopersuna**
- **1/2** limuna - sok
- **200 ml** pavlake
- **80 g** majoneza

Priprema

Pilece meso iseci na kocke i zaciniti. Umutiti jaja, brašno i pivo. Svako parce uvaljati u smesu pa u susam i pržiti. Napraviti sos od sitno seckanog crnog luka, peršuna, limunovog soka, pavlake i majoneza pa preliti piletinu.

Savet