

# **Pohovane pilece grudi**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**pilecih grudi bez kostiju
- **2**jajeta
- **50 g**sitno narendanog kackavalja
- **100 g**brašna
- **20 g**susama
- **100 g**rezli
- biber
- so
- ulje ili mast (za pohovanje)

## **Priprema**

Meso iseci na manje šnitice. Posloiti ga i pobiberiti. Ppripremiti 3 tanjira: U jednom brašno, u drugom jaja umutiti viljuškom, donati sitno narendani kackavalj i blago posoliti. U trećem prezle i susam. Svaki komad uvaljati u brašno, iz brašna pravac u umucena jaja i narendani kackavalj, a onda u prezle i susam. Sada komade tako pripremljene piletine pržiti u dubokoj vreloj masnoci do zlatno žute boje. Vaditi na papirne ubruse, da bi upilo višak masnoće.

## **Savet**

A kao prilog laganica prodinstana bilo koja mešavina povra iz kese (balkanska, zlatna...) Ja veeras nisam imala povre, a piletinu smo smazali.