

Piletina sa belo-zelenom salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih prsa
- **5 kašika** brašna
- **10 kašika** prezli
- **1 veće** jaje
- **1** limun

Za salatu:

- **1 glavica** zelene salate
- **1** kisela pavlaka
- **100 g** majoneza
- **3** kisela krastavca
- **3** cenabelog luka
- **1 ravna kašica** miroije
- **2 kašike** jogurta
- **po ukusu** ulja, sirceta i soli

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, posoliti, pa valjati u brašno, u jaje, pa u prezle i pohovati na zagrejanom ulju. Kada meso bude gotovo, poprskati limunovim sokom.

Zelenu salatu oprati, pa nožem seci na kocke. Salatu zaciniti po ukusu uljem, solju i sircetom. U posebnoj ciniji

sjediniti pavlaku, jogurt, rendane kisele krastavcice, sitno iseckan beli luk, majonez i miroiju. Preliv sipati preko zelene salate, pa promešati.

Servirati uz malo ajvara ili lovacke salate i limunom. Prijatno :)

Savet