

Pohovana piletina sa krompirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gpileceg filea
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- malo bibera

Za pohovanje:

- **4** jajeta
- malosoli
- **100** gbrašna
- **100** gsusama

Za prilog:

- **500** gkrompira
- **500** gblitve
- **3-4** cenabijelog luka
- **1** kašikasoli
- **100** gmaslaca

Priprema

Pileci file isjeci tanko i premazati biljnim zacinom i biberom. Svako parce valjati u brašno i susam, pa u umucena jaja i kratko pržiti na vrelom ulju. U vecu šerpu staviti oguljen krompir da se kuva. Vodu posoliti. Pred

kraj kuvanja dodati blitvu i kuvati još 5 minuta. Procijediti. U tiganj staviti maslac da se istopi, sitno sjeckan bijeli luk i dodati ocijenenu smjesu krompira i blitve. Zaciniti po želji. Služiti toplo sa pohovanom piletinom.

Savet