

# **Pohovana piletina sa susamom i karijem**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 šnicla (parce)**pileceg belog mesa
- 1jaje
- **po potrebi** susam
- ulje (za prženje)
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **1 kašucicakarija**

## **Priprema**

Jaje izlupati viljuškom. Susam sipati u taljir. Šniclu zaciniti biljnim zacinom i karijem sa obe strane. Umociti u izlupana jaja, a zatim uvaljati u susam sa obe strane. Pržiti u zagrejanom ulju sa obe strane da se dobije zlatno žuta boja.

## **Savet**

Služiti toplo. Kao dodatak može se služiti uz pomfrit i salatu. Jednostavan i brz nain za spremanje ukusne piletine :)