

Pohovana piletina sa susamom (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih šnicli
- **3**jajeta
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikeprezli
- **3** kašikesusama
- **po ukusu**zacin sa ukusom piletine
- **po ukusu**morske soli
- **na vrh** nožabibera
- **2 dl**ulja za prženje

Priprema

Umutiti jaja. Pomešati brašno, prezle, susam, so, zacin i biber. Za to vreme staviti ulje da se dobro ugreje. Svaku šniclu uvaljati u prethodno pomešanu smesu, a zatim u jaja. Pržiti na tihoj vatri duže vreme da se meso dobro isprži. Prženo staviti na salvetu da upije višak masnoće.

Savet

Meso možete i obariti prethodno da bi prženje bilo krae. Služiti uz majonez i kisele krastavie ili po želji.