Štapici od belog mesa sa vlašcem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad**pilecih prsa
- **1 kašicica**suvih zacina
- **2 kašicice**sušenog vlašca
- **malo** soli
- **2** jajeta
- **2 šolje**integralnog brašna
- **1 dl**ulja za prženje

Priprema

Od pilecih prsa odstraniti kožicu i iseci meso na štapice. Posuti suvim zacinom, solju i 1 kašicicom vlašca, sve promešati i ostaviti neko vreme da meso upije mirise.

Umutiti jaja sa malo soli. Staviti posudu sa uljem na vatru da se ugreje. Pripremljene štapice prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i pržiti kratko u vrelom ulju. Pržene štapice posuti sušenim vlašcem

Poslužite ih uz pire krompir ili kuvani pirinac. Jako su ukusni, pripremaju se brzo.

Savet