

Špageti sa piletinom i mocarelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** špageta
- **1** pilece belo meso
- **100-150 g** mocarele
- **malo** soli
- suvi zacini (po želji)

Za pohovanje:

- **1** jaje
- **50 g** brašna
- **50 g** prezle

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, izlupati i uvaljati prvo u brašno, zatim u jaje i na kraju u prezlu. U dubokom ulju pržiti sa obe strane da porumene. Izvaditi piletinu na salveti da upije višak masnoce i ostavite sa strane. Skuvati špagete u posoljenoj vodi i procediti. Špagete servirati sa pohovanim pilecim mesom i mocarelom. Dekorishite sa malo zacina po želji.

Savet