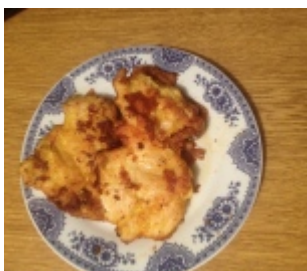


## ***Pohovana piletina (6)***



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **2 kašikesenfa**
- brašno
- 1jaje
- so ili suvi biljni zacin
- suncokretovo ulje

### **Priprema**

Iseci pilece grudi na šnicle. Nakon toga zacinite solju ili zacinom. Šnicle namazati senfom. Ostaviti minimum 30 minuta u frižideru.

Kad je meso spremno za pripremanje, uvaljajte u brašno, zatim u jaja i stavite na zagrejamo ulje. Pržite 4-5 minuta sa obe strane. Bon appetit :)

### **Savet**

Ovo jelo je idealno u kombinaciji sa crvenim vinom, izbor za vino je Vas, ukusi se razlikuju :D