

Pohovana piletina sa susamom i parmezanom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada belog mesa**
- **1 velika šolja prezli**
- **1 mala šolja parmezana**
- **2 kašikesusama**
- 2 jajeta
- **1 velika šoljabrašna**
- **po željiso**
- **po željibiber**
- **po željiperšun**
- **po željibeli luk u prahu**
- **po željiulje ili margarin**

Priprema

Umutiti jaja. U jedan tanjur staviti brašno. U drugi tanjur prezle, parmezan, susam i sve zacine. Dobro promešati.

Piletinu iseci na pola po dužini tako da se od jednog belog mesa dobiju 2 tanje šnicle. Ja ih nikad ne lupam da bi ostalo meso socno.

Zagrejati ulje u dubljem tiganju. Zatim svaku šniclu prvo uvaljati u brašno, pa u jaja, pa u prezle. Pržiti oko 1,5-2 minuta na svakoj strani.

U na veci oval staviti ubruse, pa reati jedno po jedno pohovano meso da se ocedi ulje. Služiti uz neko povrce.

Savet

Prijatno!