

Krckava piletina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1pileci file bez kostiju
- 2jajeta
- po potrebibrašna
- 1 kesicaprezi
- 3 kašikesusama
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- po ukususoli
- za prženjeulje

Priprema

Pilece meso iseci na štapice i posoliti. Jaja umutiti i dodati suvi biljni zacin. Sipati brašno u tanjur, a u drugi tanjur sipati prezle koje smo pomešali sa susamom. Piletinu valjati u brašno pa u jaja pa u prezle i tako do kraja dok se sva ne utroši. Zagrejati ulje i pržiti piletinu do zlatne boje.

Savet

Brza i ukusna piletina.