

Pohovana piletina sa susamom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pileceg belog mesa

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** susama
- **malo** soli
- ulje za prženje

Priprema

Meso iseci na šnicle i malo izlupati tuckom za meso. Posolite sa obe strane. Uvaljati meso prvo u brašno, zatim u jaja koje ste izmutili viljuškom i na kraju u susam. Pržite u dubokom vrelom ulju sa obe strane po nekoliko minuta. Poslužite uz prilog po želji.

Savet