

# **Pohovana piletina sa vrganjima**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** piletina bijelog mesa
- 2 jajeta
- brašno za paniranje
- **300 g** vrganja
- **100 ml** pavlake/vrhinja za kuhanje
- carry
- worcester sos
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **50 ml** bijelog vina

## **Priprema**

Piletinu isjeci na sitnije komade. Marinirati - so, suvi biljni zacin, biber, мало worcester sosa, carry. Ostaviti u frižider da odstoji jedno sat vremena.

Vrganje sam pravila zamrznute. Prodinstala ih kratko da otpuste pa dodala malo bijelog vina i zacine pa dinstala nekih 10-ak minuta. Zatim dodala vrhnje za kuhanje i još malo miješala da se sjedini.

Piletinu uvaljala u umucena jaja i brašno za paniranje (posebno brašno baš za to) ako to nemate onda uvaljavajte u jaja, brašno, prezle bice dobro :). Pekla na umjerenoj temperaturi nekih 25 minuta. Zavisi od debljine komada.

**Savet**

Prijatno!