

Uštupci od belog pileceg mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 komad pilecih grudi
- 4 jajeta
- 1,5 šolja brašna
- soli po ukusu (može i biljni zacin)

Priprema

Pilece grudi staviti u hladnu vodu, dodati soli ili biljnog zacina po ukusu i staviti da se kuva. Skuvane grudi izvaditi iz vode, ostaviti da se ohlade. U medjuvremenu, napraviti smesu od jaja, brašna i soli.

Ohladjene pilece grudi odvojiti od kosti i iseci na srednje komade. Tako isecene parcice mesa, umakati u smesu. Pržiti na vrelom ulju, dok porumeni.

Kao prilog služiti pire krompir.