

Pohovana piletina sa paradajz sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- 2 dlulja
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** prezli
- **2 kašike** susama
- so
- biber

Paradajz sos:

- **300 ml** kuvanog paradajza
- **2 kašike** brašna
- **maloulja**
- so
- biber
- bosiljak
- persunovo lišće
- **malo** šecera

Priprema

Meso iseci u obliku šnicli, zaciniti, uvaljati u brašno, jaja i na kraju u prezle pomešane sa susamom. Pržiti do zlatnožute boje.

Na ulju propržiti brašno i dolivati kuvani paradajz i kuvati dok ne zgusne. Na kraju zaciniti solju, bosiljkom, biberom i malo šecera, šniclu preliti sa paradajz sosom i posuti sitno isecenim peršunovim lišcem.

Savet