

## ***Pohovana piletina***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **po želji** pileci bataci, pileca krila
- **4** krompira
- **2** jajeta
- **1** **šolja** brašna
- so
- mješavina zacina

### **Priprema**

Staviti piletinu u šerpu, preliteri vodom, posoliti, pa staviti da kuha.

Kuhanu piletinu izvaditi, pa ostaviti da se ocijedi.

Umutiti jaja i so. Piletinu po ukusu još zaciniti, uvaljati u brašno, pa u umucena jaja, pa spuštati u zagrijano ulje. Pržiti dok ne porumeni sa svih strana.

Oguliti i narezati krompir. Skuhati, procijediti, pa pržiti u ulju.

Pohovanu piletinu poslužiti sa krompirom i salatam.

### **Savet**