

Pohovana piletina u sosu od limuna



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih prsa
- **100 g** mlado kravljeg sira
- **1** limun
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja

Priprema

Isecemo belo meso na šnicle, dobro istucemo tuckom, povegetimo, popiberimo, stavimo kašiku sira i zamotamo u štrudlicu tako da se sir ne vidi i ne curi, zatim u brašno, pa jaja i na kraju u prezlu. Stavljamo da se pece u vrelo ulje, za to vreme spremamo sos, takao što u tiganj stavimo 1 dl ulja i u njega toliko brašna da bude srednje gustine, zatim dodajemo sok od pola limuna i narendano malo kore limuna, posolimo, kad dobije kljuc, skidamo sa vatre i sos je gotov, kad se meso isprži serviramo i preko njega sos stavljam...

Savet