Pileci uštipci



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Povrce:

- **1 veca**tikvica
- **1 veca glavica**crni luk
- **1**paprika babura
- **2**špargle
- **1 šolja**kukuruz šecerac
- **1 manji**plavi patlidžan

Ostale namirnice:

- **500 g**pilecih fileta
- **3**jajeta
- **1 čaša**piva
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**senfa
- **malo**mešavine zacina
- **malo**bibera
- **1 kašika**soja sos

Priprema

Zacinjene filete piletine, ostaviti celu noc u marinadi (senf,soja sos). Iseckano povrce propržiti na puteru 10-tak minuta, dok ne omekša. Povrce zaciniti (mešavina zacina, biber, bosiljak, soja sos).

Razdvojiti žumance i belance. Žumance izmutiti sa cašom piva i dodati malo soli. Belance dobro izmutiti mikserom. U izmuceno žumance, dodati malo brašna (da bude malo gušce od smese za palacinke) i prethodno izmuceno belance. (belance sa smesom mešati rucno i polako)

Filete piletine posuti sa malo brašna i umociti ih u smesu. Pržiti na vrelom ulju 3-4 minuta sa svake strane.

Pilece uštipke servirati uz propršeno povrce.

Savet