

Pileca korpica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **3 -4**jajeta
- **po potrebi**brašna
- prezle

Pomfrit:

- **1 kg**krompira

Preliv:

- **3-4 kašike**majoneza
- **1 cen**belog luka
- **2-3 kašike**kisele pavlake

Priprema

Belo pilece meso iseci na trakice, posoliti, pobiberiti i ostaviti da malo odstoji. Uvaljati trakice u brašno, umucena jaja i prezle i peci u dubokom ulju. Vaditi trakice na kuhinjski ubrus da upije višak masnoce. Ispržiti krompir za pomfrit. Služiti korpicu uz pomfrit i preliv od majoneza, pavlake, po želji i belog luka, može i bez njega. Može se dodati i kecap po želji i kiseli krastavci.

Savet