

Pohovana piletina (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** pilecih krilaca
- **2** jajeta
- brašno
- prezla
- rendani parmezan
- **1 /2 kašičice** crvene paprike
- so
- biber
- beli luk u prahu

Priprema

Pileca krilca kuvajte oko 30 minuta u slanoj vodi. Umutiti jaja, prezlu pomešajte sa 3-4 kašike rendanog parmezana, malo belog luka u prahu i malo mlevene crvene paprike. Krilca posolite, pobiberite, uvaljajte u brašno, jaja i na kraju u prezlu. Pržiti u dubljoj masnoci dok ne porumene. Na ovaj način možete pohovati i batake, karabatake...

Savet