

## *Pohovani pileci file*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg filea

#### **Marinada:**

- **2** kašikesenfa
- **5** cenabijelog luka
- **1** kašikabiljnog zacina
- **4** kašikemaslinovog ulja

#### **Za pohovanje:**

- **2** jajeta
- **5** kašikabrašna
- **prstohvat** biljnog zacina

#### **i još:**

- **200** mlulja za prženje

### **Priprema**

Meso isjeci na tanke šnite, namazati sa senfom, dodati sjeckan bijeli luk, biljni zacin i maslinovo ulje i ostaviti

15 minuta u marinadi.

Jaja umutiti sa biljnim zacinom. Brašno sipati u tanjir.

Meso valjati prvo u brašno pa u jaja i pržiti na vrelom ulju prvo sa jedne strane pa onda sa druge.

Služiti sa ponfritom i sezonskom salatom.

**Savet**