

## ***Piletina sa kikirikijem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** fileta belog pileceg mesa
- **200 g** neslanog, prženog kikirikija
- **2** jajeta
- prezle
- brašni
- suvi biljni zacin
- biber
- **50 g** margarina
- ulje

### **Priprema**

Preko mesa staviti plasticnu kesu i malo ga istanjiti tuckom za meso. Svako parce mesa pobiberiti i posuti vegetom.

100 g kikirikija samleti, a 100 g sitno iseckati, pa sve pomešati sa prezlama. Staviti vegetu, po ukusu. U jedan dublji tanjir umutiti viljuškom 2 jaja, a u drugi staviti brašno.

Staviti ulje da se greje. Svako parce mesa prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i najzad u mešavinu prezli i kikirikija. Staviti da se prži, dok ne poprimi lepu rumenu boju. Poslužiti toplo, uz prilog po želji.

### **Savet**