

Pohovana piletina (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **3-4**jajeta
- **po potrebi**brasna
- **po potrebi**prezli
- **2 kašike**aleve paprike
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- vlašca

Priprema

Pilece belo meso ocistiti od žilica ako ima, pa iseci na filee. Svaki komad mesa zaciniti i prelitati sa malo ulja, pustiti da se marinira.

Za to vreme, spremiti smesu za pohovanje. Izmutiti jaja, a u prezlu dodati alevu papriku i dobro promešati.

Svaki file uvaljati prvo u brašno, jaja, a potom u mešavinu prezli i aleve paprike. Pržiti u vreloom ulju dok ne poprime lepu zlatnu boju.

Piletinu poslužiti uz sezonsko povrce, masline malo majoneza, ili po želji...

Savet