

Piletina sa cipsom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa (fileti)

Smesa za marinadu:

- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** biljnog zacina
- **1 kašice** belog luka u prahu

Smesa za pohovanje:

- **1 veka kesa (100g)** cipsa
- **50 g** prezli (hlebni mrvica)
- **1 kašice** mlevene ljute paprike
- **2 kašice** suvog peršuna
- **1 kašice** belog luka u prahu
- **1/2 kašice** bibera
- **1 kašice** biljnog zacina
- **2** jajeta
- **100 g** brašna

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle. Posuti ih sa biberom, biljnim zacinom i belim lukom u prahu. Izmešati, da se zacini

dobro sjedine sa mesom. Poklopiti posudu sa zacinjanim mesom i ostaviti je u frižider, da odstoji jedan sat.

Smesa za pohovanje: ?ips staviti u kesu i oklagijom ga izdrobiti u mrvice. U ciniju staviti izdrobljeni cips, pa mu dodati: prezle, mlevenu ljutu papriku, suvi peršun, beli luk u prahu, biljni zacin i biber. U jednom tanjiru ulupati dva jaja, a u drugom staviti brašno.

Svako parce mesa uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u mešavinu sa cipsom. Pržiti ih u dubokom ulju. Poslužiti toplo sa prilogom, po želji.

Savet