

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

Smesa za pohovanje:

- **1 veca kesa (100g)cipsa**
- **50 g**rezli (hlebnih mrvica)
- **1 kašicica**amlevene ljute paprike
- **2 kašicice**esuvog peršuna
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**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 zacinjenim 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