

Piletina sa domacom prezlom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3bataka sa karabatakom
- suvi biljni zacin

Za pohovanje:

- 2jajeta
- 2 kašikeulja
- 4 cešnjabelog luka
- 1 kašikasenfa
- so
- brašno

...i još:

- domaca prezla
- origano

Priprema

Pilece meso staviti da se kuva, sa dodatkom zacina. Po želji, može da se ubaci i povrce za supu, pa da se kasnije, voda u kojoj se kuva meso, iskoristi za supu.

Smesa za pohovanje: Umutiti jaja, pa dodati ulje, so, sitno iseckani beli luk i senf. Viljuškom sve dobro sjediniti.

Domaca prezla: Od hleba izdvojiti sredinu i ostaviti da se osuši. Rukama je sitno izmrviti, staviti je u kesu, pa preci preko sa oklagijom. Najbolji je ovaj nacin da se usitni, da ostane malo krupnija, da se ne pretvori u prah. Dodati origano, po želji.

Skuvano meso prvo uvaljati u brašno, zatim u smesu za pohovanje i na kraju u domacu prezlu, kojoj je dodat origano. Meso pržiti na zagrejanom ulju, pa svako prženo parce izvaditi na salvetu, da bi upila višak masnoce.

Savet

Probajte, videete kako domaa prezla daje mesu poseban ukus.