

Pohovane pilece džigerice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilecih džigerica
- **2-3** jajeta
- **3-4** kašikabrašna
- **5-6** kašikaprezli
- **2** kašikesusama
- **po potrebi** ulja ili masti za prženje
- **po ukusu** soli, bibera

Priprema

Pripremiti džigerice, oprati i eventualno malo istanjiti cekicem za meso. Pobiberiti, ne soliti pre pecenja.

Pripremiti brašno, jaje i prezlu. U prezlu umešati malo susama. Panirati i peci u vrelom ulju.

Savet

Super ide uz, pire, pomfrit, salatu.....:)