

Pohovani pileci parizer



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg parizera
- 2 jajeta
- **5 kašika** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina

Priprema

Iseckane kolutove parizera, uvaljati u brašno, pa umociti u umucena jaja (belance pa žumance) sa zacinama. Prziti na zagrejanom ulju. Iscediti od ulja na papirnom ubrusu.

Savet