

## *Pohovana piletina orli*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg filea bez koske
- so
- biber
- ulje za prženje

#### **Za orli masu:**

- 2 jajeta
- **1** šoljapiva
- **1** šoljabrašna
- so

#### **Za tartar sos:**

- **150** g kiselih krastavica
- **2** cenabelog luka
- **2** kašike proprženog susama
- **200** ml majoneza
- **300** ml kisele pavlake
- so

### **Priprema**

Pileci file iseci na tanje trake, posoliti i pobiberiti.

Spremiti orli masu, tako što odvojimo belanca od žumanaca. Belanca penasto izmutiti. U drugoj posudi izmutiti žumanca sa brašnom i pivom i dodati belanca lagano mešajući žicom i posoliti. Pileci file umakati u penastu orli masu i pržiti na zagrejanom ulju do zlatnožute boje.

Kisele krastavce iseci na sitno, dodati sitno iseckan beli luk, susam, majonez i pavlaku, posoliti i promešati.

## **Savet**

Piletinu orli služiti uz tartar sos, pomfrit ili krompir pripremljen na drugi način.