

Chicken fingers



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso
- **1**limun
- zacin
- so
- biber
- **4**jajeta
- **200** gbrašna
- **100** gprezli
- **100** gsusama

Priprema

Pilece belo ocistiti od koske i iseci na štapice. Poprskati limunovim sokom i zaciniti. Ostaviti da odstoji 20 minuta. Svaki štacic umakati u brašno, pa u jaja pa u mešavinu prezli i susama. Pržiti u dubokom ulju.

Savet