Piletina orli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg mesa
- **2**jajeta
- **200 g**brašna
- **150 ml**piva
- **malo**susama
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**persuna
- **1/2**limuna - sok
- **200 ml**pavlake
- **80 g**majoneza

Priprema

Pilece meso iseci na kocke i zaciniti. Umutiti jaja, brašno i pivo. Svako parce uvaljati u smesu pa u susam i pržiti. Napraviti sos od sitno seckanog crnog luka, peršuna, limunovog soka, pavlake i majoneza pa preliti piletinu.

Savet