

Pohovana piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** pilecih bataka
- **1**razmuceno jaje
- **100** g zacinjenih prezli
- (aleva paprika, so, biber, mirodjija, timijan)
- **2** kašike brašna

Priprema

Pripremimo sastojke. Videcete ove i prikelj i knedle, koje sam uz to servirala, ali nisu glavni glumci u ovom receptu.

Prvo dobro osušene batak uvaljamo u brašno, pa u jaje i onda u prezle.

Posebno stavimo tanke kriške slanine pod gril. To cemo pomešati iseckano sa kuvanim prokeljom.

U dubljem tiganju, ja sam koristila wok pohujemo pile. Prvobitno zagrejemo dobro ulje, a zatim ostavimo na srednjoj temperaturi. Ne stavljajte previše komada odjednom, jer se svaki put kad dodate meso u tiganj temperatura smanji. Ukupno sa svake strane 7 minuta.

Ja pravim prokelj sa slaninom, zato što mu ne samo doda ukus, vec i smanji gorak ukus.

Savet