

Pohovane pilece grudi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilecih grudi bez kostiju
- 2 jajeta
- **50 g** sitno narendanog kackavalja
- **100 g** brašna
- **20 g** susama
- **100 g** prezli
- biber
- so
- ulje ili mast (za pohovanje)

Priprema

Meso iseci na manje šnitice. Posloiti ga i pobiberiti. Pripremiti 3 tanjira: U jednom brašno, u drugom jaja umutiti viljuškom, donati sitno narendani kackavalj i blago posoliti. U trecem prezle i susam. Svaki komad uvaljati u brašno, iz brašna pravac u umucena jaja i narendani kackavalj, a onda u prezle i susam. Sada komade tako pripremljene piletine pržiti u dubokoj vreloj masnoci do zlatno žute boje. Vaditi na papirne ubruse, da bi upilo višak masnoce.

Savet

A kao prilog laganica prodinstana bilo koja mešavina povra iz kese (balkanska, zlatna...) Ja veeras nisam imala povre, a piletinu smo smazali.