

Pohovani pileci file



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** pileceg filea
- **1 kašikasenfa**
- **1 kašikasoja sosa**
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **2 jajeta**
- **1 šoljabrašna**
- **1 šoljaprezle**

Priprema

Piletinu narezati na parcad, pa zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacina). Dodati senf i soja sos, pa sve dobro sjediniti. Ostaviti u frižider bar sat vremena. Svaki komad pileceg filea uvaljati u brašno, umucena jaja, pa u prezlu, pa pržiti u zagrijanom ulju. Poslužiti uz prilog po ukusu (ja sam poslužila uz kupus salatu).

Savet