

## *Pohovani pileci file*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 600 g** pileceg filea
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**soja sosa
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **2**jajeta
- **1 šolja**brašna
- **1 šolja**prezle

### **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**