Piletina sa belo-zelenom salatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih prsa
- **5 kašika**brašna
- **10 kašika**prezli
- **1 vece**jaje
- **1** limun

Za salatu:

- **1 glavica**zelene salate
- **1** kisela pavlaka
- **100 g**majoneza
- **3** kisela krastavca
- **3 cena**belog luka
- **1 ravna kašicica**miroije
- **2 kašike**jogurta
- **po ukusu**ulja, sirceta i soli

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, posloliti, pa valjati u brašno, u jaje, pa u prezle i pohovati na zagrejanom ulju. Kada meso bude gotovo, poprskati limunovim sokom.

Zelenu salatu oprati, pa nožem seci na kocke. Salatu zaciniti po ukusu uljem, solju i sircetom. U posebnoj ciniji

sjediniiti pavlaku, jogurt, rendane kisele krastavcice, sitno iseckan beli luk, majonez i miroiju. Preliv sipati preko zelene salate, pa promešati.

Servirati uz malo ajvara ili lovacke salate i limunom. Prijatno :)

Savet