Pohovana piletina sa povrcem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileci file
- brašno
- **2**jajeta
- prezle
- kari
- suvi biljni zacin

Povrce:

- **1 pakovanje**smrznutog povrca balkanska mešavina
- **1** cvet brokolija
- **1**mali karfiol
- kari
- umbir
- suvi biljni zacin
- soja sos
- maslac

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle izlupati i umakati redom u brašno, jaja pa u prezle (u brašno sam dodala suvi biljni zacin, a u prezle kari zacin) i prziti na vrelom ulju dok ne porumeni. Vaditi na papirni ubrus da se ocedi masnoca. Ugrejati maslac i u njega staviti povrce da se dinsta na umerenoj vatri. Kad je povrce omekšalo dodati malo soja sosa i navedene zacine. Još malo dinstati da upiju zacini. Služiti toplo, a nije loše ni kad se prohladi.

Savet

Ja sam preko mesa stavljala meksikana sos koji moj muž obožava i lepo se slaže.