

Pohovana piletina sa krompirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg filea
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malo** bibera

Za pohovanje:

- **4** jajeta
- **malosoli**
- **100 g** brašna
- **100 g** susama

Za prilog:

- **500 g** krompira
- **500 g** blitve
- **3-4** cenabijelog luka
- **1 kašika** soli
- **100 g** maslaca

Priprema

Pileci file isjeci tanko i premazati biljnim zacinom i biberom. Svako parce valjati u brašno i susam, pa u umucena jaja i kratko pržiti na vrelom ulju. U vecu šerpu staviti oguljen krompir da se kuva. Vodu posoliti. Pred

kraj kuvanja dodati blitvu i kuvati još 5 minuta. Procijediti. U tiganj staviti maslac da se istopi, sitno sjeckan bijeli luk i dodati ocije?enu smjesu krompira i blitve. Zaciniti po želji. Služiti toplo sa pohovanom piletinom.

Savet