

Pohovana piletina sa susamom (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih šnicli
- 3 jajeta
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** prezli
- **3 kašike** susama
- **po ukusu** zacin sa ukusom piletine
- **po ukusu** morske soli
- **na vrh noža** bibera
- **2 dl** ulja za prženje

Priprema

Umutiti jaja. Pomešati brašno, prezle, susam, so, zacin i biber. Za to vreme staviti ulje da se dobro ugrije. Svaku šniclu uvaljati u prethodno pomešanu smesu, a zatim u jaja. Pržiti na tihoj vatri duže vreme da se meso dobro isprži. Prženo staviti na salvetu da upije višak masnoce.

Savet

Meso možete i obariti prethodno da bi prženje bilo kraće. Služiti uz majonez i kisele krastavice ili po želji.