

Pileca šnicla sa batatom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg fileta
- 2 jajeta
- **2 kašike** mleka
- **4 kašike** brašna
- **100 g** prezli
- **po ukusu** so, biber
- **po potrebi** ulje za prženje

Za prilog:

- **1-2** narandžasta batata (slatkog krompira)
- **2 šoljice** integralnog pirinca

Priprema

Meso isecite na tanke šnicle pa ih izlupajte na debljinu 0,5 cm. Posolite i pobiberite i ostavite da odstoje 30 minuta.

Dok se šnicle mariniraju, sipajte vode u dublju posudu i stavite na vatru da prokljuca.

U posudu sa ključalom vodom stavite manju i u nju stavite batat i poklopite.

Smanjite vatru i kuvajte na pari oko 40 minuta ili dok batat ne omekša.

Šnicle ispohujte. Uvaljajte ih u brašno potom u jaja, pa u prezle i lagano pritisnite.

Ugrejte ulje i ispržite šnicle sa svake strane 3-4 minuta. Zatim ih ostavite da se ocede na kuhinjskom papiru.

Integralni pirinac skuvajte u vodi dok ne omekša i procedite.

Šnicle stavite na topao tanjir i poslužite sa kuvanim batatom i pirincem.

Savet

Prijatno !!!