Pohovana hrskava piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso
- **par kasika**brašna
- **par kasika**prezli
- **2**jajeta
- suvi biljni zacin
- biber
- jogurt

Priprema

Iseci pilece belo meso na šnicle i premazati ih zacinima sa obe strane. Potom ih sve staviti u posudu i preliti jogurtom. Ostaviti u frižideru na oko 1h da meso upije. Zatim izvaditi meso, svaku šniclu prvo valjati u brašno, pa umucena jaja i potom u prezle. Pržiti u vrelom ulju i vaditi na salvete da se ocede od masti.

Savet

Piletina je spolja hrskava, a unutra mekana i sona. Mnogo lepše nego obina varijanta pohovanja. :-)