

Pohovano belo sa susamom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** šnicli pileceg belog mesa
- **2** jajeta
- **po potrebi** brašna
- **3 kašicice** susama
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- origano

Priprema

Meso posoliti. Zatim u jedan tanjir staviti jaja, susam, suvi biljni zacin i origano, pa sve to umutiti. U drugi tanjir staviti brašno.

U tiganju zagrejati ulje na najace. Potapati meso u jaja-brašno-jaja-brašno-i na kraju u jaja, i stavljati na vrelo ulje.

Pržiti sa obe strane po 2-5 minuta. Gotovo meso stavljati na ubrus da upije višak masnoce.

Savet

Služiti uz zelenu salatu, krompir pire... Prijatno.