

# **Špageti sa piletinom i mocareлом**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** špageta
- **1** pilece belo meso
- **100-150** gmocarele
- **malo** soli
- suvi zacini (po želji)

### **Za pohovanje:**

- **1**jaje
- **50** gbrašna
- **50** gprezle

## **Priprema**

Piletinu iseci na šnicle, izlupati i uvaljati prvo u brašno, zatim u jaje i na kraju u prezlu. U dubokom ulju pržiti sa obe strane da porumene. Izvaditi piletinu na salveti da upije višak masnoće i ostavite sa strane. Skuvati špagete u posoljenoj vodi i procediti. Špagete servirati sa pohovanim pilecim mesom i mocarelom. Dekorišite sa malo zacina po želji.

## **Savet**