

## ***Pohovana piletina (5)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 15 kašika brašna
- 2 kašike alevne paprike
- po ukusu suvi biljni začini
- 10 kš. naci od pilećeg belog mesa
- 1-1,5 šoljaulja

### **Priprema**

Umutiti 2 jaja sa malo vode. U to dodati prstohvat suvog biljnog začina.

U plitkom tanjiru pomešati brašno i alevu papriku.

Šnicle posoliti i obraditi cekicem.

Svaku šniclu uvaljati u brašno, zatim u jaja, pa opet u brašno.

Pržiti odmah u vreloom ulju oko minut sa svake strane. Ko voli rešije može i duže.

Vruce šnicle vaditi na ubrus da upije suvišno ulje.

Služiti uz prilog po želji.

### **Savet**

Mogu se umesto pileih koristiti i bilo koje druge šnicle. Pilee su najukusnije zato što ostanu sone, a pohovanje nežno i meko.