

## *Tender Chicken Fritters*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 450** g pileceg filea
- 1jaje
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**curry sauce
- **1 kašika**mješavine zacina
- **2-3 kašike**brašna
- **1 kašika**kisele pavlake
- **50** gribane gaude
- **1 kašika**sitno sjeckanog svježeg peršuna ili kopra
- so
- biber
- ulje za prženje

### **Priprema**

Sitno narezati pileci file. Zaciniti suvim biljnim zacinom. Umutiti jaje, senf, curry sauce, kiselu pavlaku, pa dodati brašno, ribani sir, sjeckani peršun, so i biber. Sjediniti sa piletinom, poklopiti i ostaviti u frižider bar 2 sata.

U tavi zagrijati ulje, pa spuštati po kašiku smjese. Pržiti 3-4 minute sa jedne i 3 minute, sa druge strane. Stavljati na kuhinjski papir.

Poslužiti toplo uz krompir, rižu, salatu...

**Savet**