

Piletina na ma?arski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** bataka sa karabatakom
- **6**jaja
- **2 kašike** slatke alevne paprike
- **1 kašika** ciliya u prahu
- **malo** soli i bibera
- **malo** suvog biljnog zacina
- **po potrebi (oko 200 g)**brašna
- **po potrebi (oko 200 g)**prezli
- **po potrebi** ulja za prženje

Priprema

Iskostiti batak i karabatake i odvojiti ih. Malo ih rastanjiti cekicem za meso i zaciniti malo suvim biljnim zacinom i soli i pobiberiti.

Pomešati prezle sa alevom i cili paprikom. Razmutiti jaja. Svaki komad mesa uvaljati u brašno, pa u jaja, pa u prezle koje su pomešane sa alevom paprikom i sve ponoviti još jednom, opet u brašno, pa u jaja, pa u prezle. Peci u tiganju u zagrejanom ulju.

Poslužiti uz neki prilog i salatu.

Savet

Pikantno, ukusno i jednostavno. Prijatno :-)