

Pohovana piletina sa susamom i parmezanom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** belog mesa
- **1 velika** šolja prezli
- **1 mala** šolja parmezana
- **2 kašike** susama
- **2** jajeta
- **1 velika** šolja brašna
- **po želji** so
- **po želji** biber
- **po želji** peršun
- **po želji** beli luk u prahu
- **po želji** ulje ili margarin

Priprema

Umutiti jaja. U jedan tanjir staviti brašno. U drugi tanjir prezle, parmezan, susam i sve začine. Dobro promešati.

Piletinu iseci na pola po dužini tako da se od jednog belog mesa dobiju 2 tanje šnicle. Ja ih nikad ne lupam da bi ostalo meso socno.

Zagrejati ulje u dubljem tiganju. Zatim svaku šniclu prvo uvaljati u brašno, pa u jaja, pa u prezle. Pržiti oko 1,5-2 minuta na svakoj strani.

U na veci oval staviti ubruse, pa re?ati jedno po jedno pohovano meso da se ocedi ulje. Služiti uz neko povrce.

Savet

Prijatno!