Krckava piletina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileci file bez kostiju
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **1 kesica**prezi
- **3 kašike**susama
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **za prženje**ulje

Priprema

Pilece meso iseci na štapice i posoliti. Jaja umutiti i dodati suvi biljni zacin. Sipati brašno u tanjir, a u drugi tanjir sipati prezle koje smo pomešali sa susamom. Piletinu valjati u brašno pa u jaja pa u prezle i tako do kraja dok se sva ne utroši. Zagrejati ulje i pržiti piletinu do zlatne boje.

Savet

Brza i ukusna piletina.