

## ***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 kašičica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **za prženje** ulje

### **Priprema**

Pilece meso iseci na štapice i posoliti. Jaja umutiti i dodati suvi biljni zacina. 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.