Pileca prsa u jogurtu, jajima i prezlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **oko 1 dl**jogurta
- **6-7 kašika**brašna
- **2**jajeta
- **50-70 g**prezli
- **oko 150 g**masti

Priprema

Pileci file iseci na malo deblje šnicle, zaciniti solju, suvim zacinom i biberom i ostaviti pokriveno folijom da odstoji 1-2 sata u frižideru.

Svaki komad filea uvaljati u brašno.

Zatim svaki komad dobro provuci kroz gust jogurt.

File obložen jogurtom ponovo uvaljati u brašno.

Provuci ga kroz viljuškom umucena jaja sa malo soli (jaja ne moraju biti penasto umucena, jer tako upiju više masnoce pri prženju).

Iz jaja file prebaciti u posudu sa prezlama i dobro ga obložiti sa svih strana.

Na isti nacin pripremiti sve komade filea i napakovati ih na tacnu, pošto se nece zalepiti jedan za drugi zbog prezli.

Pržiti ih par minuta u masti na srednjoj temperaturi sa jedne strane dok ne porumene. Voditi racuna da temperatura ne bude prejaka i da file tada samo porumeni, a ne bude dovoljno termicki obraen, jer su komadi mesa malo deblji, a imaju i višeslojni omotac.

Okrenuti ih da se i druga strana ispece i porumeni.

Vaditi ih i reati na kuhinjski ubrus, da se ocede od masnoce.

File mora biti dovoljno pecen, unutra socan, a spolja hrskav.

Servirati toplo, uz prilog od pohovanih rendanih tikvica i paradajz salatu.

Savet

Spolja vrlo hrskava, unutra vrlo sona...