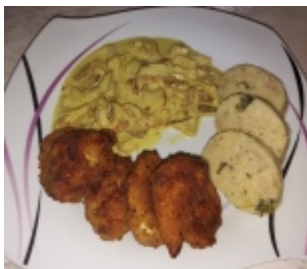


## *Pohovana piletina sa vrganjima*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg bijelog mesa
- 2 jajeta
- brašno za paniranje
- **300** g vrganja
- **100 ml** pavlake/vrhnja za kuhanje
- carry
- worcester sos
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **50 ml** bijelog vina

### **Priprema**

Piletinu isjeci na sitnije komade. Marinirati - so, suvi biljni zacin, biber, malo worcester sosa, carry. Ostaviti u frižider da odstoji jedno sat vremena.

Vrganje sam pravila zamrznute. Prodinstala ih kratko da otpuste pa dodala malo bijelog vina i zacine pa dinstala nekih 10-ak minuta. Zatim dodala vrhnje za kuhanje i još malo miješala da se sjedini.

Piletinu uvaljala u umucena jaja i brašno za paniranje (posebno brašno baš za to) ako to nemate onda uvaljajte u jaja, brašno, prezle bice dobro :). Pekla na umjerenoj temperaturi nekih 25 minuta. Zavisi od debljine komada.

**Savet**

Prijatno!