

Pohovana piletina (8)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pileceg belog mesa
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **4** jajeta
- brašno po potrebi
- susam
- **1 kašika** masti

Priprema

Meso iseci na šnicle, izlupati i usoliti. Jaja umutiti u ciniju, u drugoj posudi sjediniti brašno i suvi zacin, a u trecoj sipati susam (meni je trebalo oko pola kesice).

U tiganj staviti mast da se ugrije na srednjoj temperaturi. Svaku šniclu uvaljati u brašno, jaja i susam. Stavljati u tiganj pržiti sa obe strane dok ne porumeni. (Kada meso iz jaja stavljate u susam samo ga nežno prslonite u posudi sa susamom i ono ga pokupi).

Savet

Služiti uz salatu.