

Pohovana piletina (9)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** belog mesa
- **5** jaja
- prezle
- brašno
- so
- ulje

Priprema

Vec pripremljeno belo meso (ima da se kupi na merenje zamrznuti komadi) opustiti i ostaviti da se dobro ocedi. Zatim parcad belog mesa posoliti po ukusu (pažljivo nemoj te puno jer cete so staviti i u ostale sastojke). Zatim sipti u posudu malo posolite izmešajte i u brašno uvaljati parcad belog mesa, (1 po 1) i odvajati u poseban tanjir da parcad ne dodiruju jedno drugo. Kada ste uvaljali piletinu u brašno, u posebnu posudu penasto umutite 5 jaja sa malo soli, u još jednu posudu sipati prezle. Staviti duboku posudu na šporet i sipati ulje, i ostaviti da se zagreje na srednjoj jacini. Zatim belo meso umacete u jaja odmah zatim u prezle i spustati u vec zagrejano ulje. Pržiti dok sa obe strane ne dobije zlatno žutu boju. Prijatno.

Savet

Uživajte.