

Socna pohovana piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** batka
- **4** karabotka
- **100 g** brašna
- **3** jajeta
- **200 g** prezli
- **po ukusu** senf
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **za prženje** ulje

Priprema

Batkove i karabatkove iskostite, izlupajte kuhinjskim cekicem, posolite, pospite suvim biljnim zacinom i premažite senfom sa obe strane. Ostavite da odstoje 30 minuta.

Nakon toga svako parce mesa uvaljajte u brašno pa u jaja i na kraju u prezle.

Pržite na vrelom ulju na tihoj vatri dok ne porumeni sa obe strane.

Peceno meso stavite na papirni ubrus da upije višak masnoce.

Servirajte uz pire krompir sa dekoracijom po želji. Piletinu služite dok je topla.

Savet