

Otkošteni karabatak u senfu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 karabataka
- 3 jajeta
- 80 g senfa
- 350 g prezli
- po potrebi brašna
- po potrebi ulja
- 1 kašika svežeg seckanog peršuna
- 2 kocke za supu

Priprema

Meso odvojiti od kostiju i kožurice. Potom meso malo pouljiti, usoliti izdrobljenim kockicama sa supu pa svako parce, sa obe strane, dobro premazati senfom. Ostaviti u frižideru 10 minuta.

Sa strane umutiti jaja, u posebnu posudu sipati brašno, a u posudu sa prezlama dodati sitno seckani peršun.

Svako parce mesa prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle, pa pržiti na ulju, na tihoj vatri dok ne porumeni, oko 20-25 minuta.

Meso vaditi na ubrus, zbog upijanja viška masnoce i lepe hrskave korice.

Služiti uz krompir i salatu. Jako ukusno, socno i kaloricno. Senf i peršun piletini pružaju izvanrednu aromu.

Savet

Prijatno!