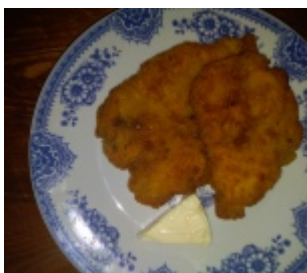


Pohovano pilece belo meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** pileceg belog mesa
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **malo** origana
- **malo** belog luka u prahu

Pohovanje:

- **4** jajeta
- **250 g** prezli
- **250 g** brašna

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, ne mnogo tanke. Izlupati malo sa obadva strane. Posuti sa soli, zacinom, origanom, belim lukom u prahu. Ostaviti da odstoji 1 h u frižideru.

Umutiti jaja, pripremiti brašno, prezle. Svaku šnuclu uvaljati u brašno i jaja dva puta, pa na kraju u prezle. I tako dok se sve šnicle ne završe.

U zagrejanom ulju pržiti šnicle, sa obadve strane dok ne porumene. Gotove reati na ubrus da pokupi višak ulja.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu, sir.