

Pohovano pilece belo meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** vode
- **po potrebi** brašno
- 1 **kašičica** suvog biljnog začina

Još:

- 1 pileci file
- **po ukusu** soli
- 2 dl za **prženje** ulja

Priprema

Razmutiti jaja pa dodati vodu, suvi biljni začini promešati, dodavati brašno i mutiti da nema grudvica. Gustina smese da bude kao za američke palacinke.

Pileci file iseci na šnicle, posoliti. U tiganj sipati ulje i zagrijati. Šniclu umakati u smesu od brasna i jaja i pržiti.

Savet