Piletina pohovana sa senfom i paradajzom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca pileca karabataka
- **3**jaja
- **2 kašicice** senfa
- **2 kašicice** paradajz pirea
- **1/2 kašicice** belog luka u prahu
- zacin za piletinu
- mleveni biber
- brašno
- prezle
- ulje

Priprema

Pilece meso, sa obe strane, posuti zacinom za piletinu i biberom, po ukusu. Ostaviti meso da odstoji 15-ak minuta, da upije zacine.

U dublju ciniju razbiti jaja i umutiti ih žicom za mucenje. Dodati senf, paradajz pire, beli luk u prahu i jednu kašicicu zacina za piletinu. Dobro sjediniti sastojke. U drugu ciniju staviti brašno, a u trecu prezle.

Sada ide klasika za pohovanje...Naime, meso prvo uvaljati u brašno, pa u smesu sa jajima i, na kraju, u prezle. Prezle dobro rukom pritisnuti, da bi se "zalepile" za meso.

U dublji teflonski tiganj (ja sam koristila vok) sipati ulje, visine 2cm, i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje

spuštati pohovano meso i pržiti ga na srednjoj temperaturi. Kada meso dobije zlatnu boju, sa obe strane, vaditi ga na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Ovo veoma ukusno pohovano meso poslužiti uz prilog, po želji i ukusu...

Savet