

Pohovani pileci ražnjci



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **80 ml** mleko
- **1 kašika** senfa
- **1 kašičica** mix začina za piletinu
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **po ukusu** biber
- **300 g** pileceg belog mesa
- I još:
- **po potrebi** prezle
- 5 štapica za ražnjice
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

Ručnom žicom za mucenje razmutiti jaja, dodati mleko, senf, mix za piletinu, suvi biljni zacin, pobiberiti po ukusu i sve izmešati. U smesu dodati na kockice iseckano pilece belo meso i sve izmešati (potopiti meso u smesu).

Uzeti ražnjic, nabadati piletinu...

...te tako pripremljene ražnjice uvaljati u prezlu.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoće...

...servirati te poslužiti.

Savet

Služiti uz pire krompir (ili prilog po želji). Smesu sa jajima iskoristila sam tako što sam je ispržila sa seckanom kobasicom. Prijatno.