

Piletina u tri brašna



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica** brašna
- **3 kašike** projnog brašna
- **3 kašike** palente
- **1 kesica** prašak za pecivo
- suvi biljni zacin
- susam
- aleva paprika
- kisela voda
- **1 pilece** belo meso

Priprema

Pilece meso iseci na trake oko 2×4cm i posoliti. U ciniju sipati sve suve sastojke i izmešati da se sjedine. Dodavati kiselu vodu da se dobije smesa dosta gušća od one za palacinke. Sipati svo meso u smesu i vaditi hvataljkom jedno po jedno i stavljati u ugrejano ulje. Ulje ne treba da bude previše vrelo da ne bi izgorelo. Pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju sa obe strane. Vaditi na papirni ubrus da se iscedi višak masnoće.

Savet

Služiti uz tartar sos ili sezonsku salatu. Kao glavno jelo uz pire, a može i dodatak uz preela za neko slavlje. Može se jesti i toplo i hladno.