

Pikantna pileca prsa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**pileceg filea/prsa
- **malomaslinovog ulja**
- **5 kašikabrašna**
- **malobibera**
- **parcesira** (tvrdi dimljeni sir ili parmezan)
- **2jajeta**
- **iulje za prženje**
- mješavina zacina
- biber
- ljuta mljevena dimljena paprika
- cili

Priprema

Pileca prsa narezati na parcad željene velicine. Zaciniti (mješavina zacina, biber, mljeveni cili, dimljena ljuta crvena paprika). Sve prelititi sa malo maslinovog ulja, pa promiješati. Ostaviti oko 20 minuta.

Umutiti jaja; posoliti. U posudi staviti brašno, biber, pa naribati parce sira (ja sam koristila dimljeni tvrdi sir od kravljeg mlijeka, a može i parmezan). Sve promiješati.

Piletinu uvaljati u brašno sa sirom, pa u umucena jaja.

Pržiti na zagrijanom ulju, po par minuta sa svake strane, da dobiju lijepu boju. Staviti na kuhinjski papir, da

upije višak masnoce. Poslužiti uz krompir, pirinac, tjesteninu, salatu...

Savet