

Pikantna pileca prsa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pileceg filea/prsa
- **malomaslinovog** ulja
- **5 kašik** brašna
- **malobibera**
- **parcesira** (tvrđi dimljeni sir ili parmezan)
- **2** jajeta
- **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 prelitati 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 tvrđi 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