Pileci kroketi sa susamom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **po ukusu**so
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **150 g**brašna
- **150 g**prezli
- **3**jajeta
- **2 kašike**susama
- Za prženje:
- **po potrebi**ulje

Priprema

Pilece belo meso iseci na uže, duže delove i posoliti ih.

Jaja razmutiti rucnom žicom za mucenje. U odgovarajucoj posudi sjediniti prezle i susam, dodati suvi biljni zacin i izmešati.

Brašno staviti u ciniju,pa u njega uvaljati meso, potom u razmucena jaja i na kraju u mešavinu prezli, susama i suvog biljnog zacina.

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

Servirati i poslužiti.

Savet

Služiti uz pire krompir ili prilog po želji. Prijatno!