

Pohovani pileci file sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **5 kašika** senfa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **4** jajeta
- **6 kašika** brašna

Priprema

Pileci file zacinimo suvim zacinom i premažemo senfom sa obe strane ostavimo 15 minuta da odstoje.

Valjamo prvo u brašno pa u izbuckana jaja.

Pržimo u dubokom ulju prvo sa jedne pa sa druge strane dok dobiju zlatnu boju.

Vadimo na tanjir obložen ubrusom da upije višak masnoce i može se služiti.

Savet

Senf mu daje izuzetno lep šmek