

Pileci sendvic sa lepinjom iz tiganja



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za lepinje:

- **1 šolja (od 200 ml)** pšenice brašna
- **1/2 šolje** peltinog brašna
- **1 kesice** praška za pecivo
- **1/3 kašice** soli
- **1 kašica** maslinovog ulja
- **oko 3/4 šolje** tekućeg jogurta

i još:

- **1 pileca** prsa
- **1 jaje**
- **par kašika** brašna
- **malom** mešavine začina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Preliv:

- **4** kisela krastavca
- **2 kašika** majoneze
- **3 kašike** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malobijelog** bibera

Priprema

Za lepinje: Sjediniti pšenicio i speltino brašno. Dodati so, prašak za pecivo, jogurt i ulje. Sve dobro sjediniti. Podijeliti na tri dijela. Svaki dio razvaljati na pobrašnjennoj radnoj plohi. Pržiti u grill tiganju, premazanom sa vrlo malo ulja, da porumene sa obje strane. Staviti na kuhinjski papir. Pileci file narezati na parcad. Zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom. Umutiti jaje; posoliti. Svako parce pilettine uvaljati u brašno, pa u jaje. Pržiti na zagrijanom ulju. Gotovu piletinu staviti na kuhinjski ubrus, da se ocijedi od suviše masnoce. Zatim, piletinu narezati na šnite. Sjediniti rendane kisele krastavce, majonezu i pavlaku. Po ukusu zaciniti, solju i biberom. Na lepinjice poredati narezanu piletinu, pa preko pilettine staviti preliv od krastavaca...

...preko rasporediti salatu, po vlastitom izboru (zelena salata, paradajz...)!

Savet