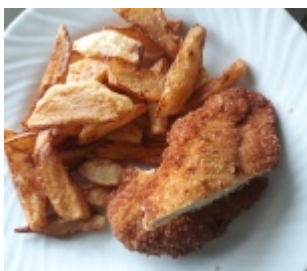


Pohovana piletina



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pileceg belog mesa
- **1** jaje
- **po potrebi** prezli
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera
- **malo** karija
- **za prženje** ulje

Priprema

Komad mesa usoliti i zaciniti solju i biberom sa svih strana. U jednu ciniju izlupati jaje viljuškom i u drugi tanjir sipati prezle. Komad mesa uvaljati u jaje pa u prezle sa svih strana.

Spustiti komad mesa u zagrejano ulje. Ulje ne treba da bude na najjacoj vatri vec na srednje jakoj, kako bi se meso i unutra lepo ispržilo. Ako je previše vrelo ulje, površina ce izgoreti, a unutrašnjost se nece lepo ispeci. Kada se ispece i sa svih strana bude zlatno žute boje izvatiti na papirni ubrus da upije višak masnoce pa poslužiti.

Savet

Poslužiti uz prženi krompir i salatu. Ako volite možete dodati i neki preliv. Ili jednostavno poslužiti uz majonez, keap... uz bilo koji prilog, krkava piletina i prženi krompir uvek dobro dodje :)