

## *Hrskava piletna*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pileceg belog mesa
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1** jaje
- **100 g** susama
- **100 g** prezle
- **2** dlulja

### **Priprema**

Pilece belo meso ocistimo i isecemo na trakice. U ciniju sa piletinom dodamo mleveni biber, kari, suvi biljni zacin i tucanu ljutu papriku, promešamo da se sve ravnomerno rasporedi.

Umutimo jaje i dodamo u ciniju sa piletinom, promešamo kako bi se sve lepo sjedinilo.

U ciniju spojimo susam i prezle, pa ih dodamo piletini. Ukoliko je potrebno i rukom lepo uvaljamo parvice piletine.

U šerpu stavimo ulje da se zagreje. Kada je ulje zagrejano pržimo piletinu sa jedne strane dok ne dobije lepu žutu boju. Okrenemo sa druge strane i pržimo par minuta da bi piletina dobila lepu zlatno žutu boju.

Isprženu piletinu izvadimo na tanjir koji smo obložili ubrusom da bi upio višak masnoće.

## **Savet**

Pilee štapije serviramo umakom po želji.