

# **Pileci štapici sa susamom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** pilecег belog mesa
- **po ukusu** zacin za piletinu
- **4** jajeta
- **100 g** brašna
- **50 g** prezli
- **50 g** susama
- **po potrebi** ulje za prženje

## **Priprema**

Meso izsecemo na deblje štapice.

Zacinimo zacinom za piletinu i ostavimo 15 minuta da otstoji.

Svako parce pvo valjamo u brašno pa u izmucena jaja pa u mešavinu prezli i susama.

Pržimo na vrelom ulju prvo sa jedne pa zatim druge strane dok porumeni.

Reamo na tacnu pokriven ubrusom da bi upilo višak masnoce.

## **Savet**

Vrlo ukusno i hrskavo.