

Belo meso u cipsu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za pohovanje:

- **150 g** brašna
- **150 g** prezli
- **100 g** cipsa
- **2** jajeta

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

I još:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu**

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, zatim posoliti. Jaje razmutiti. U zasebnu posudu usuti brašno, a posebno sjediniti prezle i izmrvljen cips. Svaku šniclu uvaljati u brašno, zatim provuci kroz umucena jaja i na kraju uvaljati u mešavinu prezli i cipsa.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet

Služiti uz pomfrit, krompir pire ili neki drugi prilog-po želji. Prijatno!