

Pohovani pileci bataci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca batka sa karabatkom
- malobrašna
- 1 jaje
- zacini so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Piletinu staviti u šerpu, posoliti i sipati vodu. Kuhati dok piletina ne bude kuhana. Izvaditi piletinu, prohladiti. Umutiti jaje sa malo soli. Svaki batak zaciniti mješavinom zacina i biberom, uvaljati u brašno, pa u umuceno jaje i pržiti u zagrijanom ulju, dok ne porumeni sa svih strana.

Savet

Servirati uz kuhan pirina?, krompir, karfiol...