Pohovani pileci filet



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g**pilecih fileta
- **2**jajeta
- **malo** brašna
- so
- mješavina zacina

Priprema

Filete isjeci na parcad, zaciniti solju i mješavinom zacina. Ulupati jaja, posoliti. Filete uvaljati u brašno, pa u umucena jaja (po ukusu i u prezle) pa spuštati u dobro zagrijano ulje, da se prži.

Pohovane filete poslužiti uz prilog po želji! Ja sam poslužila uz karfiol u ružicastom sosu!

Savet