

Pileca korpica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilecega belog mesa

Za pohovanje:

- **malobrašna**
- **maloprezle**
- **2** jaja
- **za prženje** ulje

Prilog:

- **300** g prokelja
- **malo** so, biber i zacini
- **maloulja**
- **2** lovorova lista

Priprema

Belo meso oprati osušiti, izlupati na tanke šnicle i posoliti. Šnicle iseci na trake. Isecene trake uvaljati u brašno, zatim u jaja (koja ste prethotno izmutili viljuškom) i nakraju u prezle. Pržiti u dubokom vrelom ulju. Prženo meso staviti na salvetu da upije višak masnoce. Prokelj oprati kuvati u slanoj vodi sa lovorovim listom 15 minuta. Izvaditi iz vode, procediti i propržiti par minuta na ulju, pozaciniti i pobiberiti. Poslužite kao prilog uz meso.

Savet