

Pileci uštipci



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Povrce:

- **1 vecatikvica**
- **1 veka glavica** crni luk
- **1** paprika babura
- **2** špargle
- **1 šoljak** kukuruz šećerac
- **1 manji** plavi patlidžan

Ostale namirnice:

- **500 g** pilecih fileta
- **3** jajeta
- **1** cašapiva
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** senfa
- **malome** šavine zacina
- **malobibera**
- **1 kašika** soja sos

Priprema

Zacinjene filete piletine, ostaviti celu noc u marinadi (senf, soja sos). Iseckano povrce propržiti na puteru 10-tak minuta, dok ne omekša. Povrce zaciniti (mešavina zacina, biber, bosiljak, soja sos).

Razdvojiti žumance i belance. Žumance izmutiti sa cašom piva i dodati malo soli. Belance dobro izmutiti mikserom. U izmuceno žumance, dodati malo brašna (da bude malo gušće od smese za palacinke) i prethodno izmuceno belance. (belance sa smesom mešati rucno i polako)

Filete piletine posuti sa malo brašna i umociti ih u smesu. Pržiti na vrelom ulju 3-4 minuta sa svake strane.

Pilece uštipke servirati uz proprženo povrce.

Savet