

Uštipci od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- **2** šoljebrašna
- **2** dlmleka
- **maloulja**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece belo meso iseci na manje komadice, izlupati tuckom za meso i zaciniti.

Od jaja, brašna, mleka i ulja napraviti smesu kao za palacinke ali malo gušće.

Svaki komadic umociti u smesu.

Peci na zagrejanom ulju dok ne porumeni.

Servirati toplo uz grašak i šargarepu ili neko drugo varivo po želji.

Savet