

Pileci Zlatnici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pilecih fileta
- **1** jaje
- **3 kašike** prezle
- **po ukusu** češnjak
- so
- biber
- mješavina začina

I još:

- **1** jaje
- **par kašika** brašna

Priprema

Pilece filete narezati na parčad, pa izmiksati u blenderu. Zaciniti, po ukusu, dodati umuceno jaje i prezlu, sve dobro izmješati, pa ostaviti u frižider bar 30 minuta.

Od mase praviti kuglice, pa svaku lagano pritisnuti. Pržiti na zagrijanom ulju, dok ne postanu zlatne boju.

Poslužiti uz pire krompir i sos, po želji.

Savet