**Autor**Nediljko Vučković

ShareTweetSaveEmail
1

Pileća prsa uvaljati u brašno, jaja i krušne mrvice…i staviti peći na ulje na tavi po par minuta na jednu i drugu stranu…po želji staviti vegetu, sol i papar kasnije servirati…i ostaviti dok se krumpiri peću kad budu gotovi i njih staviti na stol i servirati…uz to u zdjelicu napraviti salatu i rajčice…i malo majoneze ili tartar umak jer bez toga nebi bilo to…
Jednostavno, ukusno i dobro…
Dobar tek

2 kom. Pileća prsa
2 žličica Ulja
1 pt Vegata
1 pt Sol
1 pt Papar
2 kom. Jaja
1 cup Brašna
1 cup Krušnih mrvica
4 kom. Mladih krumpira
1 kom. Salata
1 kom. Rajčica
4 jušna žlica Zvijezda majoneze ili tartar umak



NAMIRNICE

2 kom. Pileća prsa

2 žličica Ulja
1 pt Vegata
1 pt Sol
1 pt Papar
2 kom. Jaja
1 cup Brašna
1 cup Krušnih mrvica
4 kom. Mladih krumpira
1 kom. Salata
1 kom. Rajčica
4 jušna žlica Zvijezda majoneze ili tartar umak

Način pripreme

1

Pileća prsa uvaljati u brašno, jaja i krušne mrvice…i staviti peći na ulje na tavi po par minuta na jednu i drugu stranu…po želji staviti vegetu, sol i papar kasnije servirati…i ostaviti dok se krumpiri peću kad budu gotovi i njih staviti na stol i servirati…uz to u zdjelicu napraviti salatu i rajčice…i malo majoneze ili tartar umak jer bez toga nebi bilo to…
Jednostavno, ukusno i dobro…
Dobar tek

Šareni pijat na moj način
NAMIRNICENačin pripreme