

BRZA I LAKA PILETINA SA ZLATIBORAC SVINJSKOM PRŠUTOM



SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:

150 g pilećeg filea

30 g Zlatiborac svinjske pršute

1 manja tikvica

1 glavica cmog luka

1 jaje

Brašno i prezle

So

Ulje za prženje

50 ml tartar sosa

½ limuna

Način pripreme:

Glavicu cmog luka iseći i razdvojiti na kolutove. Svaki kolut uvaljati u brašno, pa u umućeno jaje a zatim u prezle. Pripremljene kolutove ponovo umočiti u jaja i prezle. Nakon toga ih ispržiti u dubokoj masnoći dok ne dobiju zlatno smeđu boju. Odložiti ih na papirni ubrus da bi se ocedio višak masnoće. Na gril tiganju izgrilovati piletinu i tikvice pa ih posoliti. Na tanjiru aranžirati piletinu, Zlatiborac svinjsku pršutu, tikvice i kolutove luka i uz njih poslužiti limun i tartar sos.