



Домашни пилешки прсти

Фичо ќе подготви неколку рецепти за мезе додека гледаме фудбал. Овој пат ќе ни покаже како да направиме домашни пилешки прсти!



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

- 500 грама пилешки гради
- 3 јајца
- 100 грама сусам
- 200 грама презла
- 50 грама сенф
- 1 лажица мед
- 1 лажичка чили

Ќе ви треба и:

- брашно за валкање
- масло за пржење
- сол и бибер

Чекор 1

Исечете го месото на тенки долги ленти, како што тоа го прави Фичо во видеото. Зачинете ги со сол и бибер.

Чекор 2

Во еден сад измешајте го брашното со чили во прав.

Во друг сад изматете ги јајцата, а во трет ставете ги лебните трошки и сусамот.

Секое парче месо валкајте го во брашно, па во јајцата, па во мешавината од сусам и лебни трошки.

Пржете ги во малку повеќе масло.

Чекор 3

Пржените пилешки прсти најпрво ставајте ги на салфетка да се упие вишокот маснотија.

Измешајте го сенфот со медот и 1 лажица вода, и посолете по вкус.

Чекор 4

Сервирајте ги како мезе, заедно со сосот.



Совет

Во брашното покрај чили, може да ставите други зачини по желба, како оригано, мајчина душичка или буковец.

Користени производи:



Вок тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk