

Oblande sa piletinom

Veoma ukusno predjelo

1 Iseckati luk i prodinstati ga na vrelom ulju. Skloniti sa vatre i dodati sitno seckano belo meso i pirinac (ove sastojke smo predhodno obarili u slanoj vodi.

2

3

4 Umutiti jaja i dodati u ohladjenu smesu luka, mesa i princa.

5

6

7 Oblande staviti u vlaznu krpu da omeksaju, premazati filom o urolovati. Ostaviti u frizideru 2-3 sata da se stegne.

8

9

Sastojci:

oblände 2-3

pilece belo meso 1 vece

glavice crnog luka 2 manje

barenog pirinca 100 g

jajeta 2

so, biber, vegeta

jaja i brasno za pohovanje

ulje

10 poci parcađ debljine prsta i jedno po jedno valjati u
jaja, brasno, jaja i stavljati u zagrejano ulje i prziti.

Napomena:

Moze se servirati kao toplo predjelo ali moze
takodje posluziti i kao vecera.