

Hrskava piletina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **2 kašika** majoneza
- **2 cena** belog luka
- **1/2 kašice** mlevene paprike
- **200 g** prezli
- **500 g** krompira
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Posebno sjediniti pavlaku, majonez, senf, beli luk i zacine, sve dobro izmešati i dodati piletinu isecenu na trake i ostaviti u frižideru 120 minuta. Komad po komad vaditi iz marinade, uvaljati u prezle i reati na pleh obložen papirom za pecenje. Piletinu poprskati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Krompir oljuštiti, iseci na kolutove, propržiti na vrelom ulju i servirati sa piletinom.

Savet