Piletina sa kornfleksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**pileceg belog mesa
- **100 g**brašna
- **2**jajeta
- **100-150 g**kornfleksa
- **1 kašicica**soli i suvih zacina
- ulje (za prženje)

Za prilog:

- prženi krompirici
- turšija ili sezonska salata
- **2 kašike**pavlake
- **1 kašika**majoneza

Priprema

Piletinu isecite na šnicle i istucite tuckom za meso. Svaku šniclu uvaljajte prvo u brašno, zatim u jaja koja ste izlupali viljuškom i posolili i na kraju u kornfleks. Šnicle blago pritsnite u kornfleksu da se dobro slepi. Zagrejte ulje i u vrelo spuštajte šniclu jednu po jednu. Pržite sa obe strane po par minuta dok ne porumene. Pržene šnicle stavljajte na salveti da upiju višak masnoce. Meso poslužite sa pecenim krompiricima i turšijom. Pavlaku i majonez pomešajte i u posebnoj posudici i poslužite.

Savet

Idelano za nedeljni ruak.