

Hrskava corn piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg** belog mesa u šniclama

Za valjanje mesa:

- **4**jajeta
- **100 g**rezli
- **100 g**corn flakes pahuljica
- **po ukusu**zacin, so, biber

Za prženje:

- **po potrebi**ulje

Prilog:

- **500 g**šampinjona
- **po ukusu** biber, zacin
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **3 kašike**ulja

Priprema

Jata umutimo, zacinimo po ukusu. Corn flakes izdrobimo da se malo usitni, ali ne skroz, prezlu sipamo u drugu posudu.

Dobro zagrejemo ulje. Šnicle valjamo prvo u prezlu, zatim jaja pa u kornifleks i pržimo po 5 minuta sa obe strane.

Na ulju propržimo pecurke, dodamo zacine, i pustimo da se kratko proprže, dodamo pavlaku i ukuvamo još 10 minuta.

Poslužiti toplo.

Savet