

Pohovana piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilećeg mesa u komadima
- 2 jajeta
- **150 g** Panko mrvica
- **1 kašičica** dimljene paprike
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašika** majoneza

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo jaja i dodamo začine i majonez. Piletinu dobro utrljamo sa ovom mešavinom i ostavimo u frižideru da stoji oko 2 sata. Potom je izvadimo i svako parce ocedimo, pa provucemo kroz Panko mrvice. Nareamo u tepsiju i pospemo sa malo ulja. Pecemo na 200 stepeni C, oko 40 minuta dok lepo ne porumeni.

Ovako.

Savet

Vrlo davno sam prestala da pohujem piletinu u ulju. Iz rerne bude istovetno hrskava i sona i naravno mnogo

manje masna. Služili smo je sa pireom od karfiola i pečenim krompirom.