Pilece belo meso sa kornfleksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **50 g**margarina
- **30 g**senfa
- **40 g**prezli
- **40 g**parmezana
- **50 g**kornfleksa
- **800 g**krompira
- **40 g**putera
- **1**jaje
- so
- biber

Priprema

Meso blago izlupati. Margarin istopiti i pomešati sa senfom. Umutiti žicom da se sastojci sjedine. U ciniji pomešati izmrvljeni kornfleks, prezle i parmezan. Meso uvaljati u mešavinu senfa, a zatim u pahuljice sa prezlama i parmezanom. Krompir iseckati, obariti, proceditи i pomešati sa puterom. Dodati jaje, so, biber i žicom umutiti da bude penasto. U veliki pleh od el. šporeta staviti pek papir, pa poreati pripremljene šnicle. Pire krompir staviti u špric za tulumbe i istiskivati krofnice u istom plehu. Peci pola sata u zagrejanoj rerni na 190 stepeni, ili dok sve lepo porumeni (vreme pecenja zavisi od el. šporeta).

Savet