

Piletina u Cornflakes-u



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** šoljeglacenicice
- **1/2** limuna (sok)
- **1** supena kašikaljutog sosa (Tabasco i sl.)
- **1/2** glavice luka (isecenog na rebarca)
- **2** kafene kašicetimijana (suvog)
- **3** cenabelog luka (sitno seckanog)
- so, biber
- **cca 1 kg** pileline u komadima

Poh za meso

- **2** šoljeizmravljenog cornflakes-a
- **3/4** šolje **rendanog parmezan**arendanog parmezana
- tiijan, so, biber

Priprema

Izmešaj sastojke za marinadu i spusti komade pijetine da se u njoj mariniraju najmanje sat vremena.

Izmešati suve sastojke za poh.

Spustati jedan po jedan komad piletine u "poh" i dobro uvaljati. Ako je neophodno, pritisnite cornflakes rukom da bi se zalepio za meso.

Komade pileta uvaljane u cornflakes smesu stavljati na žicu za rernu na kojoj ce se i peci.

Žicu staviti u gornju trecinu rerne koju ste prethodno ugrejali na 200-210 C. Pecite dok piletina ne postane zlatno braon ili dok iz nje ne pocnu da cure bistri sokovi, nakon što je bocnete cackalicom.

Savet

Uz ovako pripremljenu piletinu možete služiti pomfrit i zelenu salatu. Takođe, lepo idu razni gotovi sosovi za umakanje (Grill Sauce i sl.) kakvi se mogu naći u velikim "Fast food" lancima. Obzirom da cornflakes u toku pečenja može da otpadne i sokovi cure iz piletine, moj savet vam je da u donji deo rerne stavite pleh koji će sve ovo skupljati. Prijatno!