

## *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** piletine 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!