

Piletina sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **500 g** kikirikija
- **2 šolje** brašna
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** zacina
- **500 ml** ulja
- **2** jajeta

Priprema

Iseci belo meso na šnite malo istanjiti zaciniti. Kikiriji isitniti 250 g na sitno i 250 g na malo krupnije. Šnite belog mesa isphovati u brašno pa zatim u izmucena dva jaja i uvaljati u kikiriki. Peci u vreloj ulju kada dobije svoju bronzanu boju znaci da je gotovo.

Savet

Uz piletinu možete slediti moj primer kao dodatak uz jelo varivo od povra 1kg ,1kg krompira. Priprema: Povre izdinstati sa lukom dodati vodu malo zaina kad se skuva dodati zapršku od ulja i brašna da bude gusto. Krompir oguliti manjeg oblika urezati nožem na linije i tako pei da bi se dobio lep i neobian izgled servirati na tanjir :)