Pileci bataci na americki nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pileca bataka sa karabatakom
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašicica**mljevene, crvene paprike
- **po ukusu**svježe mljevenog bibera
- **zacini**so, mješavina zacina
- **oko 50 g**kukuruznih pahuljica (corn flakes)
- **za prilog**krompir

Priprema

Skinuti kožu sa pilecih bataka. Sjediniti ulje, svježe mljeveni biber, mljevenu crvenu papriku, so, suvi biljni zacin, pa premazati piletinu. Ostaviti piletinu u frižideru, bar 30 minuta, da se marinira.

Izmrviti kukuruzne pahuljice (corn flakes), malo posoliti, pa uvaljati mariniranu piletinu. Dobro pritisnuti sa obje strane. Staviti piletinu u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 10 minuta, pa na 180 C još nekih 25 minuta. Dok se piletina pece skuhati krompir, pa ga kratko zapeci ili propržiti u tavi.

Poslužiti pecenu piletinu uz krompir i umak, po ukusu!

Savet