

Panirana piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa (bataci, belo meso)
- **3 dl** jogurta
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašika** senfa
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašike** seckane majcine dušice
- **150 g** prezli
- **40 g** parmezana
- **100 g** cipsa
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**

Priprema

Sjediniti jogurt, senf, pasirani beli luk, majcinu dušicu, šešer i zacine po ukusu, pa dobro promešati. Preliti preko piletine i ostaviti u frižideru da se marinira 60 minuta.

Posebno sjediniti prezle, parmezan i izmravljeni cips. Mariniranu piletinu uvaljati u smesu za panir. Pleh obložiti papriom za pecenje i premazati uljem, a zatim poreati paniranu piletinu.

Poprskati uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Služiti uz pomfrit.

Savet