

Pecena krckava piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih grudi
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašike** belog luka u prahu
- **1** pileca kocka za supu
- **50 g** susama
- **1/2 kašike** mlevene crvene paprike
- **50 g** palente
- **1 kašika** senfa
- **100 ml** ulja

Priprema

U šerpu sa provrelom vodom na šporetu stavite kocku da se kuva supa. U dublji sud stavite 100 ml ulja i senf. Neprekidno mešajte žicom i dodajte 100 ml supe od kocke. Pilece grudi isecite na tanku, duguljastu parcad i dodajte u sud.

Promešajte kašikom i ostavite 2 sata u marinadi.

Pomešajte brašno, palentu, beli luk u prahu, mlevenu crvenu papriku i susam. Parcad piletine izvadite iz marinade i oblepite mešavinom od brašna i palente sa zacinama.

Poreajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite 40 minuta na 220 stepeni. Kada je peceno servirajte na tanjir i dekorišite krugovima limuna.

Savet