

Piletina u kornflesku



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile (oko 2,5 kg)
- **3**jajeta
- **1,5** kašicicakurkume
- **1/2** kašicicemlevenog bibera
- **200** gbrašna
- **200** gkornfleksa
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Pile iseci na parcice (belo meso iseci na šnicle). Iseceno pile staviti u dublju šerpu, posoliti po ukusu, naliti vodom i staviti da se kuva. Kuvano meso izvaditi rešetkastom kašikom, a supu zaciniti po želji.

Kornfleks staviti u vecu kesu, pa ga oklagijom izmrvti i prebaciti u posudu. U drugu posudu staviti brašno, dodati kurkumu, biber i suvi biljni zacin (po ukusu), pa promešati da se sastojci sjedine. U trecu posudu razmutiti jaja.

Svako parce mesa uvaljati, prvo, u brašno sa zacinima, zatim u razmucena jaja i, na kraju, u izdrobljeni kornfeks. Rukom dobro pritisnuti kornfleks, da se zalepi za jaja.

U dublju šerpu sipati ulje, prst visine, i staviti da se ugreje, na srednjoj temperaturi. Na ugrejano ulje spuštati parcice mesa i pržiti do zlatno rumene boje.

Prženo meso vaditi iz ulja i stavljati na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet