

## *Piletina u kornfleksu*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile (oko 2,5 kg )
- 3 jajeta
- 1,5 kašicica kurkume
- 1/2 kašicice mlevenog bibera
- 200 g brašna
- 200 g kornfleksa
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Pile iseci na parvice (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 izmrviti 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 zacinama, zatim u razmucena jaja i, na kraju, u izdrobljeni kornfleks. Rukom dobro pritisnuti kornfleks, da se zalepi za jaja.

U dublju šerpu sipati ulje, prst visine, i staviti da se ugrije, na srednjoj temperaturi. Na ugrijano 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 masnoće. Poslužiti uz prilog po želji.

### **Savet**