

Pohovana marinirana piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Marinirana piletina:

- **1 kg** pileceg filea
- **2 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera
- **1/4 kašice** ljute aleve paprike
- **1 kašica** slatke aleve paprike
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **2 kašice** majoneza
- **2 kašice** kisele pavlake
- **2 kašice** parmezana

Poh smesa:

- **5-6 kašice** prezli
- **3-4 kašice** kukuruznog brašna
- **po potrebi** ulja

I još:

- pek papir

Priprema

Piletinu isfiletirati na željenu velicinu i debljinu. U ciniji joj dodati suve zacine (so, biber, aleve paprike, biber i

luk). Promešati pa dodati majonez, pavlaku i parmezan. Opet promešati i zatvorenu ciniju ostaviti 1-2 sata u frižider da se piletina marinira.

Zagrejati rernu na 220 C. Izvaditi piletinu iz frižidera. Na posebne tanjire sipati prezle i kukuruzno brašno. Sa viljuškom, umakati meso prvo u kukuruzno brašno, pa u prezle. Piletinu reati na pek papir (a ukoliko volite, možete i tepsiju da podmažete uljem i pobrašnjavite sa malo kukuruznog brašna-da se piletina ne bi zalepila).

Tako raditi dok se ne potroše svi sastojci, a ako treba dodati još poh smese. Pohovanu piletinu blago poprskati uljem i peci u zagrejanj rerni 25-30 minuta na 220 C.

Savet

Recept je preuzet sa krstarice, a najviše mi se dopada jer nije natapana u ulju. Jako je mekana, blago krckava, ukusna i poh masa se ne odvaja od mesa. Ja sam na kraju, u tanjiru, preko mesa stavila i malo meda jer obožavam tako piletinu da jedem. Ko ne voli, ne mora.