

Pohovana marinirana piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Marinirana piletina:

- **1 kg** pileceg filea
- **2 kašicicesoli**
- **1/4 kašicabibera**
- **1/4 kašicicaljute aleve paprike**
- **1 kašicicaslatke aleve paprike**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **2 kašikemajoneza**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **2 kašikeparmezana**

Poh smesa:

- **5-6 kašikaprezli**
- **3-4 kašikekukuruznog brašna**
- **po potrebiulja**

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 zlepila).

Tako raditi dok se ne potroše svi sastojci, a ako treba dodati još poh smese. Pohovanu piletinu blago poprskati uljem i peci u zagrejanoj 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.