

Piletina u kornfleksu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **150 g** kornfleksa
- **3 kašike** susama
- **malo** soli
- **malobibera**
- **2** jajeta
- **po želji** kurkume

Priprema

Za ovaj recept potrebni su sledeci sastojci.

Meso iseci na krupnije komade i zaciniti solju i biberom. Tek na kraju onom kolicinom kurkume koja vam odgovara (ja stavim poprilično, jer je volim i jer je zdrava).

Ulupati jaja, samo da zapene. U drugi tanjir sipati kornfleks, a zatim mu dodati susam, promešati. Piletinu prvo staviti u jaja, pa zatim u smesu od susama i kornfleksa.

Peci u dubokom ulju (za debljinu prsta) dok ne dobiju zlatno-braon boju. Služiti toplo uz tartar sos. Prijatno!

Savet

Umesto piletine može se koristiti i uretina, podjednako bude ukusno. :)