

Hrskava corn piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg** belog mesa u šniclama

Za valjanje mesa:

- **4** jajeta
- **100 g** prezli
- **100 g** corn flakes pahuljica
- **po ukusu** zacin, so, biber

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Prilog:

- **500 g** šampinjona
- **po ukusu** biber, zacin
- **150 ml** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

Jata umutimo, zacಿನimo po ukusu. Corn flakes izdrobimo da se malo usitni, ali ne skroz, prezlu sipamo u drugu posudu.

Dobro zagrejemo ulje. Šnicle valjamo prvo u prezlu, zatim jaja pa u kornifleks i pržimo po 5 minuta sa obe strane.

Na ulju propržimo pecurke, dodamo zacine, i pustimo da se kratko proprže, dodamo pavlaku i ukuvamo još 10 minuta.

Poslužiti toplo.

Savet