

Piletina sa kornfleksom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pileceg belog mesa
- **2** jajeta
- **100 g** brašna
- **100-150 g** kornfleksa
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **za prženje** ulje

Prilog:

- **prženik** krompirici
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašika** majoneza

Priprema

Piletinu isecite na šnicle i istucite tuckom za meso. Svaku šniclu uvaljajte prvo u brašno, zatim u jaja koja ste izlupali viljuškom i posolili i na kraju u korn fleks. Šnicle blago pritisnite u kornfleksu da se dobro slepi. Zagrejte ulje i u vrelo spuštajte šniclu jednu po jednu. Pržite sa obe strane po par minuta dok ne porumene. Pržene šnicle stavljajte na salveti da upiju višak masnoce. Meso poslužite sa pecenim krompiricama i turšijom. Pavlaku i majonez pomešajte i u posebnoj posudici i poslužite.

Savet