

Pohovani pileci komadici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gpileceg belog mesa
- **1** kašicica soli
- **1/2** kašicicebibera
- **1/2** kašiciceljute aleve paprike
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1** kašicicaslatke aleve paprike
- **2** kašikemajoneza
- **2** kašikekisele pavlake
- **2** kašikeparmezana
- **2** kašikekukuruznog brašna
- **1** šoljicaprezli
- **100** mlulja

Priprema

Piletinu iseci na komadice i staviti u posudu.

Dodati so, biber, beli luk u prahu, ljutu i slatku mlevenu papriku i sve promešati.

Zatim dodati majonez, kiselu pavlaku, parmezan..

.. i sve dobro sjediniti. Posudu zatvoriti i ostaviti u frižider da odstoji 2 sata.

Pleh podmazati uljem i posuti kukuruznim brašnom (kukuruzno brašno se stavlja da se meso nebi zlepilo za pleh). Piletinu izvaditi iz marinade, uvaljati u prezle i reati u pleh. Poprskati sa malo ulja i peci na 210 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet