

## *Pohovani pileci komadici*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** ljute aleve paprike
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** slatke aleve paprike
- **2 kašike** majoneza
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** parmezana
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **1 šoljica** prezli
- **100 ml** ulja

### **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 zalepilo za pleh). Piletinu izvaditi iz marinade, uvaljati u prezle i režati u pleh. Poprskati sa malo ulja i peci na 210 stepeni oko 25-30 minuta.

## **Savet**