

Kikiriki piletina sa prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**piletine
- **300 g**kikirikija
- **3**jajeta
- **200 g**brašna
- **100 ml**ulja

Za preliv:

- **200 ml**majoneza
- **180 ml**pavlake
- **1** glavica belog luka

Priprema

Meso odvojiti od kosti, iseci kao file, pa lagano izlupati. Kikiriki samleti u secku, ne previše sitno. Umutiti jaja, a za to vreme zagrejati ulje. Pohovati tako što piletinu prvo uvaljamo u brašno, pa jaja, pa kikiriki i pržimo. Pohovano meso staviti na ubrus da upije višak masnoće.

Preliv spremamo tako što pomešamo majonez i pavlaku, pa u to dodamo sitno iseckan beli luk. Kao prilog možete poslužiti pire od krompira ili pilav.

Savet

Piletina bude baš hrskava, a pun pogodak sa prelivom. Prijatno!