Pileci štapici u kornfleksu, sa sosom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)

Marinada:

- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **3 kašike**soja sosa
- **2 kašike**ulja
- **1/3 kašicice**soli
- **prstohvat**sušenog peršuna
- **prstohvat**origana

Smesa za pohovanje:

- **3**jajeta
- **300 g**kornfleksa
- **140 g**pšenicnog brašna
- **60 g**prezli

Sos:

- **200 g**kiselog mleka
- **100 g**majoneza

- **2-3 struka**sitno iseckane, miroije
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **po ukusu**soli

Priprema

Pilece meso iseci na, tanje, štapice, oko 1cm debljine. Za marinadu sve sastojke staviti u manju posudu i, kašikom, dobro sjediniti. U pripremljenu marinadu staviti isecenu piletinu i, dobro, promešati, da svako parce bude obavijeno marinadom. Poklopiti posudu i staviti je u frižider, na sat vremena.

Smesa za pohovanje: Kornfleks staviti u vecu, plasticnu, kesu. Oklagijom preci preko kornfleksa, izmrviti ga, ali tako da ostanu i krupniji komadici (da se ne izmrvi u prah). U jednu posudu razbiti jaja i umutiti ih (žicom za mucenje). U drugu posudu staviti mešavinu brašna i prezli, a u trecu posudu staviti, izmrvljeni, kornfleks.

Izvaditi meso, sa marinadom, iz frižidera. Svaki štapic mesa uvaljati prvo u mešavinu brašna i prezli, zatim u jaja i na kraju i kornfleks. Kada se meso stavi u kornfleks, rukom pritisnuti kornfleks, da se bolje zalepi za meso. Tako uraditi sa celom kolicinom mesa i poreati ga u, odgovarajucu, posudu.

Uzeti širi tiganj (ja sam radila u voku) i sipati ulje, visine 2cm. Staviti ga da se zagreje, na srednju temperaturu. Na zagrejano ulje stavljati pripremljene, pilece, štapice i pržiti ih. Pržene štapice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Sos: Sos pripremiti pre mesa i ostaviti ga u frižider, da bi se svi ukusi, dobro, sjedinili. Za sos, u odgovarajucu posudu, staviti kiselo mleko i majonez, pa, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Dodati mleveni biber, beli luk u prahu, soli, po ukusu, i sitno iseckanu miroiju. Dobro promešati.

Pilece štapice poslužiti uz sos sa majonezom.

Savet