

Pohovana piletina u rerni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1batak
- 1karabatak
- 1krilo
- 1belo meso

Za poh masu:

- 50 gmargarina istopljenog ili ulja
- oko 100 gprezle
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicaaleve paprike
- 1 kašicicabibera
- 100 gtrapista
- 1/2 kašicicakurkume

Priprema

Piletinu ako je krupnija usitniti na manje delove. Svako parce premazati istopljenim margarinom i malo posolimo i pobiberimo. Ostavimo u frižider bar 15-20 minuta da odstoji.

U odgovarajucoj posudi pomesati prezlu, zacine i pola narendanog sira.

Svako parce piletine uvaljati sa svih strana u ovu mešavinu.

Režati u podmazanu vatrostalnu ciniju. Posuti ostatkom poha i poprskati ostatkom margarina. Sipati deci vode pa pokriti alu folijom. Staviti u rernu da se pece na 200°C pola sata.

Onda skinuti foliju i peci da piletina porumeni. Pecenu izvaditi iz rerne i posuti ostatkom rendanog sira. Služiti uz prilog i salatu. Pomfrit se idealno slaže sa ovom piletinom.

Savet

Piletina je veoma ukusna, a na ovaj način spremljena i zdravija jer se ne prži u dubokoj masnoći. Recept je inspirisan cuvenom KFC piletinom. Piletinu možete i otkostiti, ali meni je slaža sa koskom. Na ovaj način mozete spremite i samo krilca, budu izvanredna.