

Pohovana piletina u rerni



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za poh masu:

- **50** gmargarina istopljenog ili ulja
- **oko 100** gprezle
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicaaleve paprike
- **1** kašicica bibera
- **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.

Reati 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 nain spremljena i zdravija jer se ne prži u dubokoj masnoi. Recept je inspirisan cuvenom KFC piletinom. Piletinu možete i otkostiti, ali meni je slaa sa koskom. Na ovaj nain mozete spremiti i samo krilca, budu izvanredna.