

Domaca Kentaki Piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5bataka
- 4karabataka
- 2 izvrsene kašikebrašna
- 2 kašikealeva paprike
- 200 gkornfleksa
- so
- ulje za prženje

Priprema

Birate miks bataka i karabataka prema ukusu onih koji jedu. Kod mene uvek ide batak pride za pilecu supu. Sa mesa se prvo skine kožica i usoli se. U jednoj vangli je miks od jaja, brašna i aleve paprike, zamesan bez grudvica od brašna. U drugoj vangli je kornfleks izmrvljen u coperu na krupne komade.

Sipate ulje u tiganj za prženje, zagrejete, pa smanjite na srednju vatru. Meso se umace u smesu sa jajima, pa u kornfleks, pa pece na vrelom ulju 3-4 minuta, koliko da porumeni sa obe strane. Piletinu odlagati u pleh obložen pek papirom, pa zapeci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Neko voli ljuto, neko ne, pa obino pola piletine pospem sa sveže mlevenim biberom i granulama belog luka, a sinak voli sam da odredi kako e jesti, pa uz tanjiri uvek dodam i kesicu ilija koja ostane iz nudli :)