

Hrskava piletina sa prženim jabukama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1otkošteni batka sa karabatkom
- 1 **kašika**paradajz pirea
- 2 **kašike**kvalitetnog belog vina
- **malome**šavine mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoli**
- 2 **kašike**prezli
- 2 **kašike**brašna

Priprema

Sa batka i karabotka skinuti kožicu i meso podeliti na dva dela. Piletinu posoliti. U posebnoj posudi pomešati paradajz pire, vino i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. Meso provucemo kroz mešavinu pazeci da se smesa zalepi za meso.

Uvaljati u mešavinu brašna i prezla laganim utiskivanjem da se mešavina lepo primi na meso.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje i pripremljenu piletinu staviti pržiti.

Pržiti oko 10 – 15 minuta da se dobije lepa rumena boja. Ja sam uz meso pržila cetvrtine oljuštene, očišcene od semenki i isecene jabuke.

Savet

Piletinu veoma esto spremam pa volim da probam razliite naine pripreme. I ovo je jedna neobina a meni veoma ukusna varijanta.