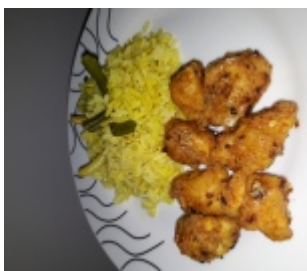


Hrskava kari piletina iz rerne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- **po želji** kari zacini
- **1 kašica** soli
- **3 kašice** ulja

Zacini:

- **po želji** beli luk u granulama
- **po želji** aleve paprika

Ostalo:

- **po potrebi** kukuruzno brašno

Priprema

Belo meso iseci na manje komade. Dodati so i karija po želji i ulje. Pomešati.

Pripremiti smesu sa valjanje mesa. Potrebno je oko 100 grama kukuruznog brašna, 2 kašice aleve (ljute ili neljute), 2 kašice belog luka u granulama.

Svaki komad mesa valjati u napravljenu smesu, paziti da sa svih strana bude ravnomerno. Zatim režati u

podmazan pleh.

Na svaki komad mesa staviti po 2-3 kapi ulja. Prekriti folijom i peci na 275 stepeni 10 minuta. Smanjiti na 180 i peci jos desetak minuta.

Savet

:))