

Dorito Chicken Tenders



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vrecica** Doritos (ja sam koristila Nacho)
- **2 komada** pilećih prsa
- **1** jaje
- **2 kašika** mlijeka
- **malosoli**
- **1 kašičica** suvog zacina

Priprema

Zagrijati pecnicu na 210 C. Piletinu izrezati na parcad (ne prenatko)! Zdrobiti Doritos u vrecici...

...ali ne u prah, nego u sitne komadice. Posebno umutiti jaje, mlijeko i prstohvat soli.

Piletinu zaciniti suvim zacinom, pa svako parce umociti u smjesu od jaja i mlijeka, pa u izmrvljeni Doritos. Pritisnuti, da se smjesa dobro zalijepi za piletinu. Staviti u pleh, obložen papirom za pecenje!

Peci nekih 17 minuta. Pecenu piletinu posuti sjeckanim svježim peršunom ili zelenim dijelom mladog luka. Poslužiti toplo, uz umak i salatu!

Savet