

Pržena piletina i krompirici u omotacu od kukuruznog brašna i griza



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g (1 kom)**otkoštenog batka sa karabatkom
- **150 g**mladih krompirica
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malomlevenog** cilija
- **malomaslinovog** ulja

Za omotac:

- **4 kašike**kukuruznog brašna
- **1 kašikak**kukuruznog griza
- **1 najmanja kašicica**mlevene crvene paprike

Priprema

Pileci bataci sa karabatkom zaseci sa strane na kojoj se nalazi koža na 4 mesta. U meso utrljati so, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i mleveni cili. Krompirice oprati, oljuštiti, iseci na osmine i posoliti.

U širu posudu staviti kukuruzno brašno, kukuruzni griz i mlevenu crvenu papriku. Prvo u tu smesu uvaljati piletinu ali da baš bude sa svih strana omotana sa mešavinom. Zatim u tu mešavinu uvaljati krompirice da se smesa primi sa svih strana.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje staviti piletinu i krompirice i pržiti na srednjoj temperaturi cca 15 minuta uz

povremeno okretanje i mesa i krompirica da postanu sa svih strana zlatno žute boje. Servirati toplo.

Savet

Zbog nedostatka vremena odlučila sam da napravim otkošten batak sa karabatkom sa krompirima i došla na ideju da bi trebalo da bude veoma ukusno, ako sve zainim i uvaljam u mešavinu kukuruznog brašna i kukuruznog griza.... i po meni nisam pogrešila.... ispao baš ukusan ruak.