

Hrskava piletina



Sastojci

Potrebno je:

- 4 bataka
- 4 karabataka
- 5 dl mleka
- 2 kašike karija u prahu
- 2 kašike cilija u prahu
- so
- biber
- 1 kocka za supu

Za pohovanje:

- usitnjeni kornfleks
- cili u prahu
- kari u prahu
- so
- biber
- beli luk u prahu
- umucena 2 belanceta
- ulje za prženje

Priprema

U šerpu dodati 2 kašike ulja i propržiti malo karija u prahu i cili, naliti 5 dl mleka, dodati so, biber, kocku za supu i staviti batak i karabatake, da se kuvaju oko 30 minuta, voditi racuna da se ne prekuvaju.

Izvaditi meso i ostaviti da se dobro ocede.

Oceene umakati u blago umucena belanca, a zatim u zacinjeni izmrvljeni kornfleks (pomešati izmrvljeni kornfleks sa cilijem, karijem, solju, biberom i belim lukom u prahu).

Pržiti u dubokoj masnoci, dok kornfleks ne dobije lepu rumenu boju.

Služiti uz tartar sos ili pomfrit i neku sezonsku salatu. Prijatno!!!