

Pilece belo meso sa kornfleksom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **50 g** margarina
- **30 g** senfa
- **40 g** prezli
- **40 g** parmezana
- **50 g** kornfleksa
- **800 g** krompira
- **40 g** putera
- 1 jaje
- so
- biber

Priprema

Meso blago izlupati. Margarin istopiti i pomešati sa senfom. Umutiti žicom da se sastojci sjedine. U ciniji pomešati izmravljeni kornfleks, prezle i parmezan. Meso uvaljati u mešavinu senfa, a zatim u pahuljice sa prezlama i parmezanom. Krompir iseckati, obariti, procediti i pomešati sa puterom. Dodati jaje, so, biber i žicom umutiti da bude penasto. U veliki pleh od el. šporeta staviti pek papir, pa poreati pripremljene šnicle. Pire krompir staviti u špric za tulumbe i istiskivati krofnice u istom plehu. Peci pola sata u zagrejanom rerni na 190 stepeni, ili dok sve lepo porumeni (vreme pečenja zavisi od el. šporeta).

Savet