



Pileća Parmigiana

🕒 15–20 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Lagano istucite pileće filete kako bi imali ravnomjernu debljinu. Narežite mozzarellu.
- 2 Ulijte 500 ml hladne vode u jednu zdjelu, a Kotányi Crispy POH u drugu. Svaki komad mesa kratko umočite u vodu, a zatim odmah uvaljajte u Kotányi smjesu za pohanje.
- 3 Zagrijte ulje u tavi na 170 °C i pržite piletinu 3–4 minute sa svake strane, dok ne postane zlatno smeđa. Ocijedite je na rešetki kako biste uklonili višak ulja.
- 4 U međuvremenu, u manjem loncu pomiješajte pasatu od rajčice, maslinovo ulje, češnjak, origano, šećer, sol i papar. Kuhajte na laganoj vatri 10–15 minuta dok se umak ne zgusne.
- 5 Posložite prženu piletinu u posudu za pečenje. Na svaki komad stavite 1–2 žlice umaka, pa preko mozzarellu i parmezan. Pecite 10 minuta, ili dok se sir ne otopi i lagano ne porumeni.

SAVJET: Poslužite s tjesteninom, pire krumpirom ili jednostavno sa svježom salatom i malo bosiljka za dodatnu svježinu.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Pileća fileta (400 g)
1 vrećica	♦ CRISPY POH - ČEŠNJAK
3 žlice	Ulja
30 g	Naribanog parmezana
120 g	Mozzarella
250 ml	Pasate od rajčice
1 žličica	♦ Češnjak u granulama
1 žličica	♦ Origano usitnjeni
0.5 žličice	Šećera
	Maslinovo ulje
	Sol i papar po ukusu
	Svježi bosiljak (po želji, za posluživanje)

