

Pileća parmigiana

20–25 Min.

Sastav 2 Porcije

= Kotányi Produkte

4	Šnicle od pilećih grudi (ukupno 400 g)
1 kesica	Crispy POH - Beli luk
3 kašike	Ulja
30 g	Rendanog parmezana
120 g	Mocarele
250 ml	Pasiranog paradajza
1 kašičica	Beli luk granule
1 kašičica	Origano, mrvljeni
0.5 kašičice	Šećera
	Maslinovo ulje
	So i biber, po ukusu
	Svež bosiljak, po želji, za posluživanje

Priprema

1. Zagrejte rernu na 200 °C. Pileće šnicle lagano istanjite tučkom za meso kako bi bile jednake debljine. Mocarelu isecite na kriške.
2. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi mešavinu za pohovanje. Svaki komad mesa kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu.
3. Zagrejte ulje u tiganju na 170 °C i pržite piletinu 3–4 minuta sa svake strane, dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Stavite je na rešetku da se ocedi višak ulja.
4. U međuvremenu, u manjoj šerpi sjedinite pasirani paradajz, maslinovo ulje, beli luk, origano, šećer, so i biber. Kuvajte na tihoj vatri 10–15 minuta, dok se sos blago ne zgusne.
5. Piletinu poređajte u posudu za pečenje. Na svaki komad stavite 1–2 kašike sosa i nekoliko kriški mocarele, pa pospite parmezanom. Zapecite u rerni oko 10 minuta, dok se sir ne otopi i blago porumeni.

SAVET: Poslužite uz testeninu, pire krompir ili svežu salatu. Po želji dodajte nekoliko listova svežeg bosiljka.