

Talianetta®

Tjestenina Milaneze i najfinija pohana piletina



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta tjestenine Milaneze
- 350g pilećih prsa
- 80g panko mrvica
- 1 žličica češnjaka u granulama
- ½ žličice slatke paprike
- 1 žličica soli
- ¼ žličice papra
- 1 jaje
- ulje za prženje
- zelena salata

POSTUPAK:

Pileća prsa razrežite po dužini na pola kako biste dobili filete jednake veličine. U jednoj posudi razmutite jaje. U drugoj posudi pomiješajte panko mrvice, češnjak u granulama, slatku papricu, sol i papar. Svaki odrezak umočite u razmućeno jaje, a potom uvaljajte u smjesu panko mrvica i začina.

Piletinu pržite u zagrijanom dubokom ulju oko četiri, pet minuta sa svake strane. Kada porumeni sa svih strana, izvadite ga na kuhinjski papir koji će upiti višak masnoće.

Dok pržite meso, pripremite Talianetta tjesteninu Milaneze prema uputama na vrećici

POSLUŽIVANJE:

Talianetta tjesteninu Milaneze i hrskavu pohanu piletinu servirajte uz zelenu salatu. Dobar tek!