SKUHAJ.SI



POHAN PIŠČANEC PO ŠTAJERSKO

Chef tamara fortuna
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščanca razkosamo, delno olupimo odvečno kožo ter ga natremo s soljo in poprom. Povaljamo ga v moko, nato v jajce, v katerem je vmešana 1 žlica vegete in potem v drobtine. Če želimo debelejšo skorjico lahko ponovimo še 1 krat v jajce in 1 krat v drobtine. Damo v vroče olje (posoda ali friteza). Ko je meso pečeno, ga položimo na papir, ki popije odvečno olje. Postrežemo z restanim-praženim krompirjem, rižem ali z poljubno solato (zelena, fižol, francoska, krompirjeva,..).

Pa dober tek*

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 drobtine
- 2-4 jajca
- 1 olje
- 1 domač piščanec
- 1 vegeta
- 1 moka
- 1 sol in poper