



## Ocvrt piščanec

Chef Tamara Habjanič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kose mesa posolimo in dodamo malo vegete. Meso naj se tako marinira vsaj kake pol ure. Kose nato spaniramo v moki, jajcih in drobtinah ter cvremo v vroči maščobi, cca 15 minut. Pazimo, da maščoba ni prevroča, saj bodo kosi znotraj surovi, če pa bo maščoba prehladna pa se bodo kosi preveč napojili z maščobo. Ocvrte kose piščanca odcedimo na papirnatih brisački.

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

- sol, vegeta
- maščoba za cvrtje
- moka, jajce, drobtine
- kosi piščanca