SKUHAJ.SI



Piščančji medaljončki v voku

Chef Tina Jan
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- malo soli
- malo olja
- nekaj moke za paniranje
- 3 piščančje zrezke ali fileje
- nekaj drobtin za paniranje
- 1-2 jajci za paniranje

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančje meso narežemo na manjše kose, tako da dobino medaljončke. Jih posolimo in pomokamo, pomokane damo v stepeno jajce, nazadnje pa jih povaljamo še v drobtinah.

Olje ogrejemu na voku in v vroče olje damo peči medaljončke.
Pečemo jih 2 minute na eni strani in jih obračamo, tako da so rjavo zapečeni.

Pečene nadevamo na papirnate brisačke, da se maščoba odcedi.
Postrežemo takoj.

Zagotovo se jih bodo zelo razveselili otroci.

* Takšni medaljončki so hkrati tudi zanimiva popotnica za malico na mrazu, nekje zunaj, sedaj v teh zasneženih zimskih dneh.

Pa dober tek!