

# Pohano by maXYama



 Jednostavan

Bečki ili pariški?! Niti jedan. Kirvaj, svatovi ili obiteljski ručak? Biram piletinu, naravno pohanu! U svakoj prigodi, topla ili hladna, omiljena u mojoj kuhinji i obitelji... Uvijek zamiriši i obogati stol

Sastojci:

- 1 kg piletine **Ravlić** (batak, zabatak, file)
- 3 jaja
- brašno
- krušne mrvice – prezle
- sol
- svinjska mast **Ravlić**

Posolite meso. Pripremite panirung – zamutite jaja pjenasto. Uvaljajte meso u brašno, zatim jaja pa prezle. Ne dirajte meso rukama, panirajte ga priborom, ostat će savršeno hrskave korice i besprijekornog izgleda.

Zagrijte masnoću do visoke temperature, uronite meso, smanjite temperaturu na srednju jakost i poklopite (piletina zbog kosti zahtijeva dužu termičku obradu).

Kada meso poprimi zlatno-smeđu boju, otklopite i okrenite, ali više ne poklapajte kako bi postigli hrskavu koricu pohanja. Poslužite uz pire krumpir ili rizi-bizi, povrće na maslacu i mladu salatu.





Dobar tek!