**Autor**Ana Marinac

ShareTweetSaveEmail

1

Zasuci rukave i kreni... jel priprema ovog rucka trazi bas sve... vrijeme, volja, strpljene, ako sve od navedenog imas kreniiii... u prvu posudu pomjesaj jaja, vegetu, MAJONEZU i mlijeko... sve dobro pomjesaj... u drugu posudu stavi brasno i kreni na posao... na vruce ulje ili mast kako volis stavljaj prvo batke koje si prvo uvaljala u brasno, a zatom umocila u mjesavinu iz prve posude... przi na laganoj vatri dok se ne napravi svijetla korica zatim okreni... ponavljaj postupak 3 puta i sve redom tako peci...
prilog napravi po zelji, a ako si ljubitelj MAJONEZE kao i ja moze i moj pire sa MAJONEZOM.. posluzi i navali jel je ovo piletina za prste polizat...

8 kom. Pilecih bataka
8 kom. Pilecih krilca
1 kom. Pileceg prsa
6 kom. Jaja
10 jušna žlica Glatkog brasna
2 čajna žličica Vegete
2 jušna žlica Majoneze
0,10 l Mlijeka



NAMIRNICE

8 kom. Pilecih bataka
8 kom. Pilecih krilca
1 kom. Pileceg prsa

6 kom. Jaja
10 jušna žlica Glatkog brasna
2 čajna žličica Vegete
2 jušna žlica Majoneze
0,10 l Mlijeka

Način pripreme

1

Zasuci rukave i kreni… jel priprema ovog rucka trazi bas sve… vrijeme, volja, strpljene, ako sve od navedenog imas kreniiii… u prvu posudu pomjesaj jaja, vegetu, MAJONEZU i mlijeko… sve dobro pomjesaj… u drugu posudu stavi brasno i kreni na posao… na vruce ulje ili mast kako volis stavljaj prvo batke koje si prvo uvaljala u brasno, a zatom umocila u mjesavinu iz prve posude… przi na laganoj vatri dok se ne napravi svijetla korica zatim okreni… ponavljaj postupak 3 puta i sve redom tako peci…
prilog napravi po zelji, a ako si ljubitelj MAJONEZE kao i ja moze i moj pire sa MAJONEZOM.. posluzi i navali jel je ovo piletina za prste polizat…

Pohana piletina za prste polizat
NAMIRNICENačin pripreme