**Autor**Jasminka Mladinov

ShareTweetSaveEmail

1

Hrskava pileća prsa u pikantnom Čili umaku

2

Na komade isjeckana pileća prsa marinirati u Soya sosu 1-2 sata. Nije potrebno soliti, jer je umak dovoljno slan. Ocijediti i uvaljati u smjesu sitno nasjeckanog češnjaka i mljevene crvene paprike. Posuti grubo izmrvljenim Corn flakesom. Poprskati maslinovim uljem. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 20-tak minuta. Ne presušiti meso! Poslužiti uz pikantni umak od Zvijezdine Čili majoneze!

3

Vatreni umak: Pomiješati u posudici po 2 jušne žlice mladog kravljeg sira, vrhnja, sitno nasjeckane svježe crvene paprike i Zvijezda Čili majoneze.

4

Bijeli umak: Pomiješati po 2 jušne žlice mladog kravljeg sira, vrhnja, Jogurt Zvijezda majoneze i sitno nasjeckanog češnjaka.

5

Poslužiti toplo uz zelenu salatu!

2 šalica Soya sosa
3 šalica Corn flakesa
2 žličica mljevene crvene paprike
2 jušna žlica mladog kravljeg sira
2 jušna žlica vrhnja
2 jušna žlica Zvijezda Čili majoneze
2 jušna žlica Zvijezda Jogurt majoneze
5 kom. režnjeva češnjaka

2 žlica maslinovog ulja
1 kom. crvene paprike- babure
4 kom. pilećih prsa



NAMIRNICE

2 šalica Soya sosa
3 šalica Corn flakesa
2 žličica mljevene crvene paprike
2 jušna žlica mladog kravljeg sira
2 jušna žlica vrhnja
2 jušna žlica Zvijezda Čili majoneze
2 jušna žlica Zvijezda Jogurt majoneze
5 kom. režnjeva češnjaka
2 žlica maslinovog ulja
1 kom. crvene paprike- babure
4 kom. pilećih prsa

Način pripreme

1

Hrskava pileća prsa u pikantnom Čili umaku

2

Na komade isjeckana pileća prsa marinirati u Soya sosu 1-2 sata. Nije potrebno soliti, jer je umak dovoljno slan. Ocijediti i uvaljati u smjesu sitno nasjeckanog češnjaka i mljevene crvene paprike. Posuti grubo izmrvljenim Corn flakesom. Poprskati maslinovim uljem. Peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva oko 20-tak minuta. Ne presušiti meso! Poslužiti uz pikantni umak od Zvijezdine Čili majoneze!

3

Vatreni umak: Pomiješati u posudici po 2 jušne žlice mladog kravljeg sira, vrhnja, sitno nasjeckane svježe crvene paprike i Zvijezda Čili majoneze.

4

Bijeli umak: Pomiješati po 2 jušne žlice mladog kravljeg sira, vrhnja, Jogurt Zvijezda majoneze i sitno nasjeckanog češnjaka.

5

Poslužiti toplo uz zelenu salatu!

Vatrena koka
NAMIRNICENačin pripreme