

## PILETINA POHANA U ČIPSU

- 1 pile srednje veličine
- 1 vrećica čipsa
- 2 jaja
- smjesa za paniranje (manja količina nego obično jer ćemo koristiti i čips)
- malo mlijeka
- crvena paprika
- sol, papar
- špinat kao prilog

Pile isijecite na komade za pohanje. Ja obično but prepolovim pa bude batak i zabatak, krila također podijelim, a nastojim da i drugi komadi ne budu preveliki. Filete također možete pohati ako imate malo veću obitelj. Ja sam filete ostavila za sutra.

Isječene komade pileta stavite u mješavinu vode i mlijeka pa kuhajte u posoljenoj vodi petnaestak minuta. Nakon kuhanja komade piletine ohladite, pospite sa crvenom paprikom, a možete i natrljati sa izmrvljenim peperoncinom ili ljutom paprikom ako volite vatreniju hranu. Nakon toga slijedi – komade piletine uvaljajte u brašno, pa u izmučena dva jaja, te na kraju u smjesu od prezle i izmrvljenog čipsa. Frigajte na vrućem ulju. Ostatak jaja umiješajte sa ostatkom mrvica i čipsa, pofrigajte i to vam može biti ukusan dodatak jelu ili vam može poslužiti kao podloga za serviranje piletine.

