

Sastojci za pohanu piletinu:

- 1 pile(ili komadi piletine po izboru)
- 4 jaja
- brašno
- krušne mrvice
- sol
- ulje za prženje

Postupci pečenja:

- 1.**Piletinu dobro očistiti,oprati,posušiti i posoliti
- 2.**Piletinu lagano pobrašniti,uvaljati u jaje,pa u krušne mrvice, I samo kratko zapržiti na ulju zagrijanom na srednjoj vatri, Dok ne dobijemo zlatkastu boju(koru).Piletinu izvaditi iz ulja, Staviti u neku kutijicu i prekriti folijom.

Sastojci za pire krumpir:

- bijeli krumpir(možete bilo koliko uzeti)
- sol
- 20g maslaca
- 1dc mlijeka

Postupci pečenja:

- 1.**Oguljeni krumpir narežite na kocke,stavite u kipuću Posoljenu vodu i kuhajte 10-15 minuta dok krumpir ne omekša.
- 2.**Krumpir ocjedite i gnječilicom napravite pire krumpir.
- 3.**Dodajte maslac,vruće mlijeko i sve dobro izmješajte.

