

Pileći štapići



 Simple

Znate onu reklamu za sok: a nije bilo od jabuke?! Otprilike tako kreće ova moja ljetna priča... Znači, proglasili nam samoizolaciju, taman kad smo sjeli dogovoriti neke projekte, kuVanje, priču stariju od pola stoljeća. I tako mi u timu provodimo dane na mreži u dogovoru kako ćemo kuVati i čistiti frižidere jer nema smisla išta drugo. Prijatelji uskaču, nude pomoć, nabavku i sve što ide uz ovo naše “novo normalno”, a meni se u trenutku poziva gospođe epidemiologinje dogodila najveća moguća kletva: ja u kući nemam slanine i rakije, a bogami ni brufena. Temperaturu mjerim, kako ja, tako i moji pajdaši, ujutro i navečer, sve je pod kontrolom, osim jedne sitnice: nema bijelog mesa! E to je situacija, kada brojiš komade od orade i ugora, preko pačjih prsa i pijetla do koljenica i filea, šarana i fazana, ali bijelog mesa pilećeg ni za lijek.

Žensko prokletstvo ili hrvatska tragedija, nemam pojma, ali to je život i zato postoje ljudi, oni prijatelji i najbliži koji će ti ispuniti želju i pod punim epidemiološkim mjerama dofurati sve što ti izolaciju znači

Kako je zvizdan i nije mi do mirisa pržene hrane, a baš bi pohano bijelo meso, biram pećnicu i pohanje bez masnoće u klimatiziranom stanu...

Sastojci:

- pileći file
- krušne mrvice
- sezam
- parmezan
- sol, papar
- čvrsti jogurt

- majoneza
- svježi listići mente
- ljuta papričica
- češnjak
- tikvica
- maslinovo ulje
- luk
- svježi kopar
- limun

Izrežite pileći file na štapiće veličine prsta. Posušite ubrusom i posolite. Napravite smjesu za paniranje u plastičnoj posudi s poklopcem od krušnih mrvica, ribanog parmezana i sezama.

Pileće štapiće stavite u panirung, zatvorite posudu i dobro protresite kako bi se sve ravnomjerno paniralo. Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Pleh obložite papirom za pečenje i poslažite panirane pileće štapiće. Posipajte ih još malo ostatkom smjese paniranja. Pecite cca 20 minuta.

Dok se meso peče, napravite umak od jogurta i malo majoneze, zdrobljenog češnjaka, malo soka limuna, sjeckane mente i ljute papričice. Posolite po želji.

Narežite luk na kriške i na malo maslinovog ulja popržite, dodajte nasjeckani češnjak i čim pusti aromu i narezane tikvice. Kratko sotirajte, posolite i popaprite, naribajte malo korice limuna i dodajte sjeckani kopar.



Kako sam uvodno napisala, nisam bila za mirise prženja u stanu na +34, ali vi slobodno umjesto pečnice štapiće zaronite u vrelu masnoću i dobit ćete još sočniju zlatnu varijantu snack obroka za velike i male. Dobar tek!