

PIŠČANEC V KORUZNIH KOSMIČIH IN PIRE KROMPIR

Sestavine:

piščančji mini fileji - 2 na osebo,

koruzni kosmiči,

začimbe (sol, poper, curry, kurkuma, sladka paprika, peperončino...)

tekoči polno mastni jogurt 2 dl,

2 krompirja / osebo.

Priprava:

Piščančje mini fileje po želji malo posolimo in jih pomočimo v posodo z jogurtom, ki smo mu dodali začimbe po želji. V drugo posodo stremo malo koruznih kosmičev in jih zdrobimo z roko.



V posodo s koruznimi kosmiči položimo piščančji file z jogurtom in ga dobro potresemo s kosmiči.

Fileje s kosmiči polagamo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko.



Umijemo in olupimo 2 krompirja. Narežemo ga na manjše kocke in stresemo v posodo za kuhanje. Dolijemo vodo, da je krompir zalit in posolimo. Kuhamo cca 30 minut.

Pečico segrejemo na 200° - 220°C in na srednji višini pečemo fileje v kosmičih cca 25-30 minut.

Ko je krompir v kockah kuhan, odlijemo vodo in dodamo malo masla in 2 veliki žlici jogurta. Pretlačimo, da dobimo pire krompir.



Pečene fileje s kosmiči vzamemo iz pečice in postrežemo s pire krompirjem in po želji s solato.



Pa dober tek!