

Pileći medaljoni panirani u kvinoji



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g pilećih prsa /file
1 šalica kvinoje
sol
papar
2 jaja
Ulje



Nutritivne vrijednosti

Kvinoju skuhaite i ostavite da se ohladi.

Piletinu narežite na medaljone, posolite i popaprite.

Umutite jaja i svaki medaljon stavite u jaja pa u kvinoju te slažite u lim obložen papirom za pečenje. Na kraju medaljone nakapajte uljem i stavite u zagrijanu pećnicu.

Pecite 20 minuta na 180 °C, po potrebi meso okrenite i još kratko zapecite. Poslužite s grilanim patlidžanima i paprikom te svježom sezonskom salatom.

Skeniraj za prikaz na web stranici

