



## **MAISIJAHUGA PANEERITUD KANANAGITSAD**

**Retsept:** Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

### **Valmistamine**

4-le, valmistamisaeg: 15 minutit + paar tundi marineerimiseks Esmalt keefiris või jogurtis piimhappebakterite toel pehmeks saanud kanafilee muutub küpsedes kuldse krõbeda maisikooriku ning mahlase sisuga suupisteks. Filee võid keefiri sisse marineerima panna sel juhul juba eelmisel õhtul. Tükelda kanafilee ja kalla peale keefir või jogurt nii, et kana oleks üleni kaetud. Lase paar tundi kuni üleöö marineerida. Sega maisijahu soola, pipra ja riivitud parmesaniga. Tõsta kanatükid keefirist välja ja püherda neid maisijahusegus. Kuumuta pannil korralik kogus õli ja prae paneeritud kanatükid kuumas õlis kuldseks. Valmis nagitsaid nõruta majapidamispaberil, et liigne õli eralduks. Serveeri kohe.

- 500 g kanafilee – parajateks tükkideks tükeldatuna
- 2 dl keefirit või maitsestatamata jogurtit
- 1,5–2 dl Veski Mati Maisijahu
- 1 tl soola
- 1 tl musta pipart
- 50 g riivitud parmesani
- praadimiseks õli