

Punjeno belo meso



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo meso
- senf
- krem sir
- domaci sir
- suvo meso ili slaninica

Za pohovanje:

- 2jajeta
- prezle
- brašno
- so
- ulje za prženje

Priprema

Belo meso iseci na dva ili tri dela. Svaki deo raseci po sredini. Ako želite tanju parcad onda malo meso izlupati, ja nisam. Spremiti sastojke za punjenje. Prvo namazati po pola kašičice senfa na jednu stranu isecenog mesa, a na drugu pola kašičice krem sira. Zatim staviti parce kackavalja (može i feta ili domaci sir). Zatim seckano suvo meso ili slaninica.

Zatvoriti cackalicom. Malo posoliti meso.

Uvaljati ga u brašno, pa u jaja, pa u prezle. Pržiti u vrelom ulju po 7-8 minuta sa svake strane. Prženo meso odlagati na ubrus da upije višak masnoce.

Savet