Belo meso u kornfleksu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**belog mesa
- **2 dl**vocnog jogurta (šumsko voce)
- **3**jajeta
- **100 g**sira
- **200 g**kornfleksa
- so
- brašna

Priprema

Meso iseci na šnicle, preliti jogurtom i ostaviti da odstoji 2-3 sata. Sir narendati, kornfleks samleti i pomešati sa sirom. Meso malo posoliti uvaljati u brašno, jaja, kornfleks i pržiti.

Savet