

Pohovano belo meso sa paprikama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece grudi
- 2 jajeta
- 5 kašika prezle
- 5 kašika brašna
- 5-6 kašika masnoce
- 1 kašica soli

Ostalo:

- 4 paprike

Priprema

Meso iseci na šnicle i izlupati tuckom, malo posoliti. Masnocu ugrejati u posudi za pohovanje. Umutiti jaja dodati malo soli, izmešati u posudi brašno i prezle. Meso utapkati u masu od brašna i prezli pa u umucena jaja i pržiti na masnoci sa jedne i druge strane da dobije zlatnu boju. Slagati na kuhinjski papir da upiju masnocu. Paprikama odseci drške i iseci ih po dužini na 4-5 delova i staviti u masnocu u kojoj smo pohovali meso. Propržiti vrlo kratko da ostanu hrskave i malo posoliti. Preko dodati pohovano meso i poslužiti. Možete poslužiti pohovano meso sa svežim paprikama uz malo sira, pun obrok.

Savet