

Bareno pohovano meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** barene junetine
- **1** jaje
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prezle

Priprema

Junetinu staviti da se bari sa povrćem, za supu. Kada se obari izvaditi je i dobro ocediti. Zatim je iseci na željene komade, uvaljati u brašno zatim u umuceno jaje, i na kraju u prezle. Pržiti u tiganju na zagrejanom ulju sa obe strane, dok lepo ne porumeni.

Savet

Služiti uz pire krompir ili sos po želji.