

Socno, pohovano belo meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 -1,2 kg**belog, pileceg mesa
- **4**jajeta
- **5 kašikab**rašna
- **7 kašika**rezli
- **zaciniso** i biber
- **po potrebi**ulje

Priprema

Pilece grudi presecite samo na pola ili eventualno u tri parceta. Pokušavajuci vec dugo vremena da dobijem socne pohovane šnicle, saznala sam da su deblje šniclice i socnije, dok se tanke brže isuše. Kada ste isekli meso, stavite ga u dublu šerpu, prelite ga vodom, dodajte malo ulja i soli. Kada voda prokuva izvadite meso posle 5, odnosno max 7 minuta, ako su vam komadi mesa baš veliki (mislim da je ovaj korak baš neophodan da bi šnicle bile gotove i u sredini, prilikom pecenja). Prokuvane šnicle stavite na neku rešetku ili još bolje u frižider oko 30 minuta, da odleže. Na taj nacin jaja se bolje lepe za šnicle. Uzmite 3 duboka tanjira. U jednom ulupajte jaja (ako su vam jaja bas sveža dodajte i 2 kašike vode da se lakše ulupaju), u drugom sipajte brašno, a u trećem rezlu. Ukljucite ringlu na najjacu temperaturu, stavite tiganj i uspite ulje, pošto se tiganj dobro zgreje. Pošto ja želim da korica od jaja oko mesa bude baš debela i da se dobro uhvati, ja pohujem ovako: Prvo komad mesa uvaljam u jaja, pa u brašno, pa u rezlu, pa ponovo u jaja. Zapecem sa obe strane. Prijatno! :)

Savet

Uместо prezle može se koristiti i susam, samo on upije malo više ulja, pa ko voli može i tako praviti. Nedavno sam na jednom slavlju probala zaljueno pohovano belo meso, Domaica je sa prezлом pomešala i ljuti, suvi ili i

baš su bile pikantne i ukusne, ali ne vole ih mala deca.