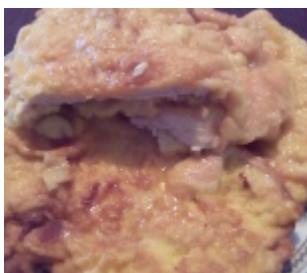


Socno pohovano pilece belo meso



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- so po ukusu

Za paniranje:

- 2 jajeta
- **300 ml** vode
- soli (po ukusu)
- **po potrebi** brašna

Priprema

Izlupati meso iseceno na šnicle i usoliti.

Mikserom umutiti smesu gušću nego za palacinke.

Meso valjamo u brašno.

Zatim u smesu za paniranje.

Zatim ih pržimo na vrelom ulju ili masti.

Kada ih izpržino složimo ih u dublju šerpu u koju sipamo malo vode i ulja. Poklopimo šerpu i vratimo na tihu vatru da laganooo krcka 15 minuta.

Savet

Prijatno.