

Pohovano belo meso i prilog od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pilecih prsa
- **2**jajeta
- **1** cašabramašna
- **1** kesapovrca carska mešavina
- **100 ml**ulja
- **100 ml**pavlake (vrhnja)
- **2** kašikekajmaka
- **1** kašikazacina po želji
- **1** kašikasoli, zacina

Priprema

Meso oprati, isjeci tanko na kriške, zaciniti, uvaljati u brašno pa u jaja i pržiti u ulju. Povrce staviti u vodu i kuvati. Kad se skuva malo propržiti na ulju u zdeli. Napraviti smjesu od pavlake i kajmaka malo zaciniti i istresti u povrce. Zatim malo još krckati i gotovo je.

Savet