

Pohovano belo meso sa prilozima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **20 g**kajmaka
- **150 g**spanaca
- **250 g**šargarepe
- **2 dl**kisele pavlake
- **500 g**krompira
- **300 g**prezle
- **3**jajeta
- **2.5 dl**mleka
- **5 češnj**abelog luka

Zacini:

- **malob**iljna so sa biberom Kotanyi zacin
- **malob**iljni zacin Kotanyi zacin
- **malotalijanska** mesavina Kotanyi zacin
- **maloso**
- **malob**iber mleveni
- **maloz**acin za povrce Kotanyi zacin
- **maloso** za omekcavanje mesa Kotanyi zacin

Priprema

Belo meso iseci na šnicle. Blago zaseci u ukrštenom nizu sa obe strane. Pripremiti mešavinu zacina i sa njom

premazati pripremljene šnicle belog mesa. Ostatak zacina rasporediti u posude sa brašnom, prezlama i jajima. Umutiti jaja sa dodatkom kajmaka, malo mleka i jednom kašikom pavlake.

Pripremljene šnicle belog mesa uvaljati u brašno, jaja, brasno jaja, prezle, jaja, prezle. Postupak ponoviti sa svakom šniclom. Tako pripremljene šnicle postaviti na ravnu tacnu, umotati u foliju i ostaviti u frižideru da odstoje dva (2) sata. Ocistiti krompir, iseci na koce i staviti u slanu vodu da se skuva otprilike 25 minuta. U posudu staviti 150 g margarina, kašiku pavlake, malo soli po ukusu, kašiku kajmaka i 0,1 dl mleka. Kad se krompir skuva, ocediti vodu i izruciti u posudu. Izgnjeciti krompir i dobro umešati sa predhodnom smesom. Krompir pire servirati na pripremljenu tacnu predhodno zagrejanu. Dok šnicle stoje u frižideru, iseci šargarepu na kockice (preporucujem da koristite šargarepu prethodno zamrznutu, lakše se udinsta), u tiganj staviti 0.1 dl ulja, 0.1 dl vode, dodati prstohvat soli i prstohvat šecera. Kad se sve zagreje dodati seckanu šargarepu i na tihoj vatri dinstati. Podlivati sa malo vode. Dinstati dok šargarepa ne omekša otprilike 35 minuta. Izvaditi dinstanu šargarepu na unapred pripremljenu zagrejanu tacnu za posluženje pored krompir pirea Na dno posude staviti oko 100 g prezli (može se koristiti hleb namocen u mleko). Na njih staviti spanac, iseckani beli luk, malo bibera, prstohvat soli i šecera. Naliti sa 0.2 dl mleka i posuti sa malo Kotanyi zacina za povrce. Izmešati i dinstati na tihoj vatri da se lepo ukuva uz eventualno dodavanje još malo mleka. Kad je ukuvano presuti u posebnu zagrejanu staklenu jenu za posluženje. Izvaditi meso iz frižidera i peci ga na tihoj vatri oko 20 minuta, uz konstantno prevrtanje da podjednako porumeni. Takoe servirati na pripremljenoj tacni uz krompir pire i šargarepu.

Savet