

Garnitura sa pilecim belim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Pohovanje belog mesa:

- od jednog piletabelog mesa
- 2-3 kašicicesenfa
- 2 kašicicesoja sosa
- 2jajeta
- 3-4 kašikebrašna
- 70-80 grezli
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicamlevenog bibera
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- oko 4 dlulja za prženje

Prilog:

- 300-400 gkrompira
- 50- 100 gmladog sira
- po željisveže šargarepe

Prelivanje:

- od 1/2 komsok limuna
- po željjimajoneza

Priprema

Belo meso od jednog pileteta odvojiti od kostiju, iseci na šnicle i lagano istucati cekicem za meso. Posoliti, pobiberiti, posuti suvi biljni zacin i soja sos, sve izmešati i ostaviti da odstoji.

Za to vreme ocistiti i oprati krompir, posusiti na ubrusu, iseci po dužoj strani na krupnije komade, zaciniti solju, biberom, suvim zacinom, staviti u manju tepsiju sa malo ulja, oko 1 dl, pa staviti u zagrejanu rernu i peci 25 minuta na 180 C. Mogu se koristiti i mladi krompirici, prženi na vrelom ulju, vadjeni rešetkastom kašikom i oceeni na papirnom ubrusu.

Zagrejati ulje za prženje mesa. Filete premazati sa gornje strane senfom, pažljivo valjati u brašno, jaja i prezle, pa pržiti na umerenoj temperaturi, da lepo porumeni. Vaditi na papirni ubrus, da se ocedi od viška masnoće.

Na tanjur servirati meso, pecen krompir, mlad sir i svežu šargarepu (zdravija je od kuvane), po želji i malo majoneza, sa kriškama limuna, cijim sokom prelivamo meso pred samo konzumiranje.

Savet