

## ***Belo meso sa suvim vocem***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 srednje (oko 600 g)**pilecih grudi
- **250 g**suvog voca
- (ananas, papaja, kajsije, višnje, groža)
- **4**jajeta
- **3 kašičice**suvog biljnog zacina
- **100 g**susama
- **100 g**prezle
- so
- biber
- brašno

### **Priprema**

Meso odvojiti od kostiju tako da dobijemo 4 komada, zaseci sa strane džep napuniti suvim vocem posoliti, biberiti. Susam, prezle i zacin pomešati, jaja malo umutiti. Meso uvajati u brašno, jaja pa u prezle sa sausamom, opet u jaja i prezle. Pržiti na ulju poklopiti da meso omekša.

## Savet

Poskušiti uz pržen krompir.