

Pohovano belo mesa sa krompir pireom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 do 5** parca dipileceg filea
- **2-3** jajeta
- brašno
- zacin c
- prezle
- ulje za prženje
- **4** ~~vecih~~ krompira
- **100 ml** mleka
- **malom** margarina
- so po ukusu

Priprema

Pileci file isecite na tanke 0,5 cm, šnicle. »Istucite« ih cekicem za meso. Svaku šniclu pospite suvim biljnim zacinom i slažite ih jednu preko druge. Odmah tu, na dasku za meso na kojoj ste radili, sipajte brašno. Svaku šniclu uvaljajte u brašno sa obe strane i opet slažite jednu preko druge. Kad završite sa brašnom, stavite tiganj na ringlu, sipajte ulje, malo više nego što je potrebno za prženje jaja i malo manje nego što je potrebno za prženje uštipaka. Odmah zatim umutite jaja u tanjiru viljuškom.

Na dasku preko, gde ste prethodno sipali brašno, nije važno ako je malo i ostalo, sipajte prezle. Sada šnicle potopite u jaja pa ih uvaljate u prezle. Slažite jednu preko druge. Kada se ulje dovoljno zagreje, da cvrci ako ubacite malo prezli unutra, stavljajte isphovane šnicle na prženje.

Prženo meso reati na papirnati ubrus kako bi se ocedilo višak masnoce, a onda skuvati pire od krompira.

Savet