

## *Pilece belo meso sa kokosom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** pileceg belog mesa
- biozacin
- biber
- aleva paprika

#### **Smesa za pohovanje:**

- **100 g** kokosovog brašna
- 2 jaja
- **2 kašičice** slatke mlevene paprike
- **1 kašičica** karija
- brašno

### **Priprema**

Belo meso iseci na tanke šnicle. Svako parce mesa posuti biozacinom, biberom i alevom paprikom (kolicina zacina po ukusu).

Smesa za pohovanje. U jedan, dublji, tanjir staviti kokos, alevu papriku i kari. Dobro sjediniti. U drugi tanjir razbiti jaja i viljuškom ih umutiti, a u treci tanjir staviti brašno.

Svaku šniclu pileceg mesa uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u kokosovo brašno (sa mešavinom). Staviti da se prži u zagrejanom ulju.

Pržene šnicle izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz mlade krompirice i uz sos za pohovanu piletinu.

### **Savet**