

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
- 2jaja
- **2 kašicice**slatke mlevene paprike
- **1 kašica**karija
- brašno

Priprema

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

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