

Mešano meso



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile, oko 2 kg
- 1 kg belog pileceg mesa, bez kostiju
- 1 kg svinjskog mesa od buta

Za pohovanje:

- 3 jajeta
- 4 kašike brašna
- pivo
- so
- prezle
- ulje

Priprema

Pile posoliti i staviti u pekac. Premazati ga sa mašcu i ubaciti dve kašike masti sa strane i pola čaše vode. Poklopiti, staviti u rernu, zagrejanu na 150 stepeni, i " zaboraviti " na njega, narednih 3 sata.

Fil za pohovanje: Umutiti dobro jaja, dodati brašno i umutiti da nema grudvica. Dodati piva, toliko, da masa bude gušća od mase za palacinke. Posoliti, po ukusu.

Belo pilece meso i svinjsko meso iseci na tanje šnicle. Preko mesa staviti najlon kesu i tuckom za meso ih izlupati da se dodatno istanje.

Svako parce mesa provuci kroz smesu za pohovanje, uvaljati ih u prezle i pržiti u dosta ulja. Ispržene šnicle vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Posle proteka datog vremena izvaditi pekac, sa piletom, iz rerne i pogledati da li treba još da se pece. Dužina pecenja zavisi od rerne i od velicine pileta.

Savet