

Socno, pohovano belo meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 -1,2 kg**belog, pileceg mesa
- **4**jajeta
- **5 kašika**brašna
- **7 kašika**prezli
- **zacin**iso i biber
- **po potrebi**ulje

Priprema

Pilece grudi presecite samo na pola ili eventualno u tri parceta. Pokušavajući već dugo vremena da dobijem socne pohovane šnicle, saznala sam da su deblje šniclice i socnije, dok se tanke brže isuše. Kada ste isekli meso, stavite ga u dublju šerpu, prelite ga vodom, dodajte malo ulja i soli. Kada voda prokuva izvadite meso posle 5, odnosno max 7 minuta, ako su vam komadi mesa baš veliki (mislim da je ovaj korak baš neophodan da bi šnicle bile gotove i u sredini, prilikom pečenja). Prokuvane šnicle stavite na neku rešetku ili još bolje u frižider oko 30 minuta, da odleže. Na taj način jaja se bolje lepe za šnicle. Uzmite 3 duboka tanjira. U jednom ulupajte jaja (ako su vam jaja bas sveža dodajte i 2 kašike vode da se lakše ulupaju), u drugom sipajte brašno, a u trecem prezlu. Uključite ringlu na najjacu temperaturu, stavite tiganj i uspite ulje, pošto se tiganj dobro zagreje. Pošto ja želim da korica od jaja oko mesa bude baš debela i da se dobro uhvati, ja pohujem ovako: Prvo komad mesa uvaljam u jaja, pa u brašno, pa u prezlu, pa ponovo u jaja. Zapecem sa obe strane. Prijatno! :)

Savet

Umesto prezle može se koristiti i susam, samo on upije malo više ulja, pa ko voli može i tako praviti. Nedavno sam na jednom slavlju probala zalju?eno pohovano belo meso, Doma?ica je sa prezlom pomešala i ljuti, suvi ?ili

i baš su bile pikantne i ukusne, ali ne vole ih mala deca.