

Prženo-pecene pilece šnicle



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog pileceg mesa (otkošćenog)

Smesa za pohovanje:

- 2 belanca
- 4 **kašike** gustina
- 2 **kašice** umbira u prahu
- 1/2 **kašice** suvog majorana
- 1/2 **kašice** kurkume
- 2 **kašice** suvog biljnog zacina
- 1/2 **kašice** crnog, mlevenog, bibera

Priprema

Smesa za pohovanje: U dubljoj posudi umutiti belanca da se dobije penasta smesa. Dodati gustin, umbir u prahu, majoran, kurkumu, suvi biljni zacin i biber, sve to dobro promešati. Pilece meso iseci na šnicle. U teflonskom tiganju (ja sam koristila vok tiganj) sipati ulje, 0,5cm visine, i staviti da se dobro ugreje. Istovremeno ukljuciti rernu, da se zagreje, na 180 stepeni.

Svako parce mesa provuci kroz smesu za pohovanje i stavljati na zagrejano ulje.

Kada meso, samo, blago porumeni, okrenuti ga, da i druga strana, dobije blagu, rumenu boju.

Propženo meso vaditi, rešetkastom kašikom, i reati u pleh, preko pek papira. Svako parce mesa premazati, kašicicom, ostatkom smese za pohovanje. Na kraju, svako parce mesa preliti sa kašicicom ulja i staviti da se pece, u zagrejanoj rerni.

Kada meso dobije lepu, rumenu boju, izvaditi pleh iz rerne i meso poslužiti sa prilogom, po želji.

Savet