

Pohovano pilece belo meso



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog mesa pileceg
- 1 kafena kašika zacina
- 2 supene kašike mlevene crvene slatke paprike
- malo bibera po ukusu

Za pohovanje:

- brašna po potrebi
- 2 jajeta
- hlebnih mrvica
- ulje za pecenje

Priprema

500 grama belog mesa iseci na kockice po želji zacin, crvenu mlevenu slatku papriku i biber izmešati pa tu smesu posuti na meso jednako i ostaviti sat vremena da u tome stoji meso i onda se može pohovati.

Inace ako neko ne zna postupak pecenja ovako ide: brašno, jaje, hlebne mrvice i pohovati na vrelom ulju i to polako da ne bi izgorelo meso.

Svako dete koje ne voli pohovano meso ovaj recept ce da voli.

Prijatno.