

Pohovano belo sa pireom od krompira i šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **3-4**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezli
- **1 dl**piva
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera

Za pire:

- **500 g**krompira
- **3**šargarepe
- **po potrebi**meleka
- **komad**icmaslaca
- **na vrh noža**muskatnog oraščica
- **maloseckanog** svežeg vlašca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Meso oprati, pa zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Jaja izmutiti viljuškom, dodati pivo i onoliko brašna koliko je potrebno da se dobije smesa nešto gušća od one za palacinke. Svaki komad pilećine umociti u tu smesu, potom u prezle, a onda pržiti u zagrejanom ulju. Kad porumeni, izvaditi na papirnati ubrus da se ocedi

višak masnoće.

Za pire skuvati krompir i šargarepu. Kad povrce omekša, još toplo, izgnjeciti gnjecilicom za pire. Ne mari ako ostane koji komadic... Vratiti pire na vatru, ubaciti maslac i sipati onoliko mleka koliko želite da pire bude gust, to je već stvar ukusa... Zaciniti solju, biberom i muskatnim oraščetom. Na zagrejan tanjir staviti pire, preko pohovano pileće meso isećeno na šnite i posuti sećkanim vlašćem...

Savet