

## *Pohovano belo meso u mleku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 vece belo meso bez kostiju
- 1/2 l mleka
- 2-4 cena belog luka (u zavisnosti od velicine cena)
- brašno
- 2 jajeta
- 200 g trapista ili parmezana
- 100 g putera
- 1 pavlaka za kuvanje
- 1 kisela pavlaka
- kari ili origano

### **Priprema**

Belo meso iseci u šnicle, izlupati cekicem za meso i potopiti u mleko, u koje ste naseckali beli luk. Meso treba da ogrezne u mleku. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Sutradan, svaku šniclu ocediti, uviti u brašno, jaje pa u narendan sir.

Tako uvijene šnicle slagati u pomašcenu ciniju, izme?u stavljati komadice putera, prelivati sa malo pavlake za kuvanje i posipati sa karijem ili origanom (zavisi koji ukus više volite).

Kad završite re?anje šnicli, umutite jedno jaje sa 1 kiselom pavlakom pa time prelijte šnicle. Pecite poklopljeno 35 minuta u zagrejanj rerni.

Pred kraj otklopite posudu da bi porumenelo, a kada izvadite iz rerne pospite narendanim sirom.