

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 kuwanje
- 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, izmeu stavljati komadice putera, prelivati sa malo pavlake za kuwanje i posipati sa karijem ili origonom (zavisi koji ukus više volite).

Kad završite reanje šnicli, umutite jedno jaje sa 1 kiselom pavlakom pa time prelijte šnicle. Pecite poklopljeno 35 minuta u zagrejanoj rerni.

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