

Belo meso u jogurtu



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g belog pileceg filea (iseckati na trakice)
- 2 jajeta
- 1 jogurt
- 1 šolja brašna
- malo soli
- zacín
- origana po želji

Priprema

Sve dobro izmešati da bude gusto i ostaviti da prenoci u frizu.

Supenom kašikom vaditi smesu tako da u njoj bude mesa i peci na vrelom ulju.

Veoma je fino i uz to može pire krompir, pomfrit ili bilo koje drugo varivo.

Lagano je i moja deca ga obožavaju.