

Pohovano belo meso iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1 kg** belog pileceg mesa (otkošcenog)
- suvi biljni zacín
- mešavina mlevenog bibera

Marinada:

- **3 kašike** majoneza
- **3 kašike** kašike kisele pavlake
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** senfa

Smesa za pohovanje:

- **150 g** prezli
- **40 g** izrendanog parmezana (1 kesica)

... i još:

- **100 g** rastopljenog maslaca
- kukuruzno žuto brašno
- ulje

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle, debljine 0,5cm. Isecene šnicle sa jedne strane posuti suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, a sa druge strane samo sa suvi biljni zacini (suvi biljni zacini i mleveni biber staviti po ukusu). Zacine dobro utrljati u meso.

Sastojke za marinadu staviti u manju posudu i dobro ih sjediniti. Svako parce mesa, sa obe strane, premazati sa po jednom kašicom marinade. Premazano meso poreati u odgovarajuću posudu (slobodno poreati jedan red mesa, pa drugi red preko njega...). Posudu prekriti providnom folijom i ostaviti u frižider da odstoji jedan sat.

Za pečenje mesa uzeti najveći pleh, od el. šporeta i prekriti ga pek papirom. Pek papir premazati uljem i posuti kukuruznim brašnom.

Za pohovanje, u odgovarajućoj posudi, sjediniti prezle i parmezan. Svako parce mesa uvaljati u mešavinu prezli i parmezana i ispretiskati rukom, da se prezle dobro zalepe za meso. Pripremljeno meso poreati u pleh. Svako parce mesa, u plehu, preliti sa po jednom kašicom rastopljenog maslaca. Maslac, kašicom, razmazati po celoj površini mesa. Pleh sa mesom staviti da se pece, u prethodno zagrejanom retni, na 200 stepeni. Meso peći dok ne dobije zlatno rumenu boju (meni je u šporetu sa ventilatorom trebalo 35 minuta). Meso ne treba preokretati. zato se i stavlja kukuruzno brašno, pa meso i sa donje strane dobije lepu rumenu boju.

Ovako spremljeno meso je izvanredno mekano i socno, sa neodoljivo hrskavom koricom.

Savet