

## **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 zacin
- mešavina mlevenog bibera

#### **Marinada:**

- **3 kašikem**majoneza
- **3 kašike**kašike kisele pavlake
- **1 kašicu**belog luka u prahu
- **1 kašicu**casenfa

#### **Smesa za pohovanje:**

- **150 g**rezli
- **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 bilnjim zacinom i mlevenim biberom, a sa druge strane samo sa suvi biljni zacin (suvi biljni zacin i mleveni biber staviti po ukusu). Zocene 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 kašicicom 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 pecenje 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 kašicicom rastopljenog maslaca. Maslac, kašicicom, razmazati po celoj površini mesa. Pleh sa mesom staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Meso peci 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**