

Belo meso u kornifleksu



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g belog pileceg mesa
- 2 dl vocnog jogurta (šumsko voce)
- 3 jajeta
- 100 g sira
- 200 g kornifleksa
- brašno
- so
- biber

Priprema

Meso iseci na šnicle, preliti jogurtom i ostaviti da odstoji 2-3 sata. Sir narendati, kornfleks samleti i pomešati sa sirom.

Meso malo posoliti, pobiberiti, uvaljati u brašno, jaja, kornfleks i pržiti.