

Pohovano belo pilece meso za zacinama



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 filea od belog mesa
- 2 jajeta
- 1 šolja oštrog brašna
- 1 šolja prezle (hlebne mrvice)
- 2 kašike miksa zacina
- kim, korijander, majčina dušica, komorac
- 3 varjacemasti
- po ukususoli

Priprema

Meso pripremite uvece za sutradan. Šnicle filea izlupajte klasicno cekicem za meso. U avan stavite po dve kašicice kima, korijandera, majcine dušice, komoraca. To bi otprilike trebalo da bude 2 supene kašike zacina. To isitnite u avanu. Svaku šnicle koju ste izlupali uvaljajte u zacine pa stavljanje jednu preko druge. Stavite na tanjir pa dobro uvire. Može i onom folijom providnom. Tako sa zacinama treba da prenoci. Umutite jaja. U jedan tanjir stavite oštro brašno u drugi prezlu. Skinite zacine pre prženja ako ne želite jak ukus zacina u mesu. Malo posolite po ukusu. Mast stavite u tiganj da se zagreje. File prvo uvaljajte u brašno pa u jaja pa u prezlu. Preite na srednjoj vatri dok ne porumeni. Prilog po želji.

Savet

Ako želite intenzivniji ukus ostavite po mesu zaine pa ih zajedno pržite sa mesom. Mada pošto su zaini na mesu nekoliko sati poprimie baš lepu notu. Šnicle mogu i hladne da se jedu. Prijatno.