

Pohovano belo meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **3**jajeta
- **5 kašikabrašna**
- **7 kašikaprezli**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusubiber**

Priprema

Pilece grudi iseci na deblje parcice, staviti šerpu, prelite vodom, dodati malo ulja i soli i staviti na šporetu. Kada voda pocne da vri izvadite meso posle 7 minuta. Zatim šnicle izvaditi i staviti na neku rešetku ili još bolje u frižider oko 30 minuta, da odstoj (na taj nacin jaja se bolje lepe za šnicle). Potom spremiti 3 tanjira. U jednom ulupati jaja u drugom sipati brašno, a u trećem prezlu. U svaki tanjur dodari o malo zacin, so i biber po ukusu.Tiganj sa uljem staviti na ringlu na najacu temperaturu da se zagreje. Pa pržiti. Prvo komad mesa uvaljati u jaja, pa u brašno, pa u prezle i sa obe strane pržiti.

Savet

Ukus je fantastian! Iznenadite i sebe i druge pa javite kako Vam se dopada! Prijatno! Recept videla ovde na portalu>>> Tami Milanovic